



# UNIVERSITAT<sub>DE</sub> BARCELONA

Treball d'Investigació del Màster en Història Econòmica (UB-UAB-UZ)

## **La industrialització xocolatera.**

### **El cas de Chocolates Amatller, 1874-1910**

Xavier Jou Badal

**Programa de Màster en Història Econòmica**

**Dirigit per Àlex Sánchez Suárez**

*Departament d'Història Econòmica, Institucions, Política i Economia Mundial*

Universitat de Barcelona

Juny 2020

## **RESUM**

Des de la seva arribada a Europa, la xocolata era una beguda estimulants produïda manualment i consumida per les classes benestants. Durant la segona meitat del segle XIX, se'n va democratitzar el consum gràcies a una transformació radical del sector xocolater; per una banda, les innovacions tecnològiques en van industrialitzar el procés de fabricació; i per l'altra, les noves estratègies comercials i publicitàries van convertir la xocolata en un producte popular i alhora vinculat a la sofisticació i exclusivitat heretats dels temps preindustrials.

L'empresa familiar Chocolates Amatller és un exemple d'aquesta evolució del sector xocolater. Nasqué a finals del segle XVIII com un obrador artesà; a mitjans del dinou esdevingué un negoci rentable de compra-venda de productes colonials, al mateix temps que començava a mecanitzar la fabricació de la xocolata; i a finals de segle, durant la gerència d'Antoni Amatller Costa (1874-1910), tercera generació de la nissaga, l'empresa va créixer tant a nivell productiu com comercial, fins a erigir-se com una de les marques més emblemàtiques d'Espanya.

## **ABSTRACT**

Since its arrival in Europe, chocolate was considered a stimulating beverage grinded manually and consumed by the well-to-do. During the second half of the 19<sup>th</sup> century, it took place the democratization of the chocolate consumption thanks to a radical transformation of the chocolate sector; on one hand, the technological and industrial innovations in the manufacturing process; and on the other hand, new business strategies and advertisements turn chocolate into a popular and at the same time aspirational product related to the sophistication and exclusive heirs of pre-industrial times.

The family-owned and run company Chocolates Amatller is an example of the evolution of the chocolate sector. Founded at the turn of the 18<sup>th</sup> century as an artisan workshop; in the middle of the 1800s the company was a profitable business in the trade of colonial products, while beginning the mechanization in the chocolate grinding; and by the end of the 19<sup>th</sup> century, during the management of Antoni Amatller Costa (1874-1910), the third generation of the lineage, the company grew both on production and commercial level, becoming one of the most renowned chocolate brands in Spain.

## **KEY WORDS**

Chocolate industry; history of chocolate; Catalan industrialization; economic history of chocolate

## INDEX

1. Introducció	4
2. L'agricultura i la industrialització del sector agroalimentari	5
2.1 El pes de la indústria agroalimentària dins el total de l'economia	6
2.2 Els subsectors de la indústria alimentària	10
3. El sector de la fabricació de la xocolata	13
3.1 L'origen de la xocolata	13
3.2 La fabricació de la xocolata a nivell internacional	14
3.3 La fabricació de la xocolata a Espanya	16
4. Chocolates Amatller, 1874 – 1910: una aproximació econòmica a l'empresa	22
4.1 La història de Chocolates Amatller	22
4.2 La informació comptable de Chocolates Amatller	25
4.3 La rendibilitat financera de l'empresa	37
5. Conclusions	40
Fons Documentals	42
Bibliografia	42

## 1. Introducció

La Febre d'Or a Catalunya fou un període d'enriquiment de la burgesia catalana que es complaïa de mostrar-se públicament per evidenciar el seu progrés, tot imitant els costums i les formes de l'antiga aristocràcia. El concepte del luxe es manifestà en la construcció o remodelació d'edificis encomanats als arquitectes de moda, tot seguint l'estil del moment, el modernisme, caracteritzat per la floritura i l'excés ornamental. L'aparador més destacat d'aquesta arquitectura ostentosa va ser el Passeig de Gràcia de Barcelona, on van arribar a coincidir en la mateixa illa de cases els tres arquitectes més destacats del moment: Antoni Gaudí, Lluís Domènech i Montaner, i Josep Puig i Cadafalch.

La fortuna de la majoria d'aquestes famílies tenia el seu origen en la indústria tèxtil; eren els Batlló, Milà, Casades, Marfà, Güell, Quadras, Rocamora, Terrades, Fuster, Fabra i Puig, etc. I enmig d'aquest selecte grup dels principals cognoms del país hi trobem una família de xocolaters, els Amatller, que, a més, va donar nom a una de les cases més famoses del Passeig de Gràcia, obra de l'il·lustre Josep Puig i Cadafalch.

S'ha parlat àmpliament del paper de la indústria tèxtil en el procés d'industrialització i creixement de l'economia catalana durant el segle XIX. Però quina rellevància va tenir el sector agroalimentari en aquest procés? Com va ser que un fabricant de xocolata col·loqués el seu cognom al nivell dels principals prohoms del país?

Més enllà del sector tèxtil, en l'àmbit de la història econòmica existeixen treballs d'investigació sobre els altres sectors que han contribuït a la industrialització espanyola dels segles XIX i XX; Nadal i Catalán (1994) els defineixen com a sectors no-líders<sup>1</sup>. Entre aquests estudis sectorials, en l'àmbit agroalimentari, destaquen els treballs sobre l'oli (Parejo y Zambrana, 1994; Ramon, 2001), les conserves (Carmona, 1994; Manzanares, 2003), el sucre (Marín, 1994), la indústria del vi i l'aiguardent (Giralt, 1993; Puig, 1994; Valls-Junyent, 2007, 2016) o les galetes (Moreno, 2008). No obstant, fins a la data no hi ha treballs específics d'història econòmica sobre la indústria xocolatera espanyola<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Nadal i Catalán (1994) van coordinar el llibre "*La cara oculta de la industrialización española. La modernización de los sectores no líderes (siglos XIX y XX)*" ed. Ariel amb el resultat de les ponències presentades en un curs sobre la industrialització espanyola a la Universitat Internacional Menéndez Pelayo celebrat l'any 1991.

<sup>2</sup> En l'àmbit internacional la literatura d'història econòmica pel sector de la xocolata també és escassa. En destaquen publicacions com "*Cocoa of Chocolate*" (Clarence-Smith, 2010) i el cas d'estudi del fabricant anglès "*Rowntree and the Marketing Revolution*" (Fitzgerlad, 2007).

Aquest treball presenta, en primer lloc, una aproximació sectorial a la indústria agroalimentària i de la xocolata per a la segona meitat del segle XIX. I posteriorment estudia el cas de l'empresa familiar Chocolates Amatller durant el període 1874-1910, coincidint amb la gestió d'Antoni Amatller Costa, tercera generació al capdavant del negoci i responsable del creixement i expansió de la marca. El seu nom ha quedat vinculat a un símbol del poder de la burgesia industrial catalana, la Casa Amatller del Passeig de Gràcia.

## **2. L'agricultura i la industrialització del sector agroalimentari**

La literatura econòmica majoritàriament vincula el naixement de la indústria amb el desenvolupament de les fàbriques i tots els processos organitzatius i productius que se'n deriven, especialment la mecanització. Si prenem la mecanització dels processos de transformació de les primeres matèries com a factor determinant per parlar d'indústria, aleshores, per situar l'origen de la indústria agroalimentària, ens hauríem de remuntar a l'aparició dels primers molins de gra i premses per al raïm i les olives. Farina, vi i oli haurien estat els primers productes agroalimentaris processats i constituïrien les indústries alimentàries més antigues i més difoses (juntament amb les tèxtils) a Catalunya (Nadal, 2012: 136; Barciela, Giráldez i López, 2005: 308-332).

Gràcies al desenvolupament d'una d'aquestes indústries alimentàries tradicionals, la de vi, Catalunya acumulà al llarg de segles una experiència comercial que seria determinant per propiciar l'arrencada industrial del segle XIX<sup>3</sup> (Maluquer de Motes, 2004; Sánchez, 2012; Valls-Junyent, 2016; Vicens i Vives, 1961; Vilar, 1974). A mitjans de segle la industrialització del sector tèxtil ja era una realitat a Catalunya, però en el sector alimentari encara no hi havia la tecnologia necessària per fer un salt endavant, doncs faltaven mitjans per conservar nous aliments processats (Nadal, 1992: 164-168; Pujol, 2003). Aquests mitjans de conservació arribaren durant la segona meitat del XIX i la indústria alimentària inicià una profunda transformació amb l'impuls del vapor.

La mecanització agilitzà i abaratí el processat dels aliments, però calia un mercat que generés prou demanda per aquests productes. Les transformacions socials i econòmiques derivades de la industrialització van provocar canvis en les pautes de consum de la població urbana (Pujol, 2003). Per una banda, l'increment dels ingressos de les unitats familiars en la població dels centres urbans

---

<sup>3</sup>Els exportadors d'aiguadents catalans disposaven d'un xarxa de relacions comercials (corresponsals dels comerciants de Barcelona) arreu d'Europa ja a principis del XVIII.

en expansió<sup>4</sup> (Camps, 1997); i per altra banda, les noves necessitats alimentàries que aquests centres generaven i les possibilitats per cobrir-les (xarxa de distribució). La disponibilitat de més ingressos monetaris compensava la manca de temps i d'espai per produir els aliments que havien de cobrir les seves necessitats alimentàries.

Que l'oferta final de productes alimentaris fos assequible també depenia de les condicions de producció, conservació i comercialització. Els aliments frescos com les verdures, les fruites o la carn s'havien de produir diàriament dins la ciutat o als entorns; en canvi, altres productes com els llegums i els cereals, o processats com les farines, els vins i els olis, podien ser transportats des de lluny, es conservaven durant temps i eren fàcilment incorporables en la dieta urbana. L'existència d'un mercat amb noves necessitats alimentàries i la possibilitat de cobrir-les produint nous productes a un preu raonable, de llarga conservació i fàcilment distribuïbles, va obrir el camí al desenvolupament i ràpida expansió d'una indústria agroalimentària.

Aquesta indústria va possibilitar una transició nutricional que, en una primera etapa, va consistir en fer accessible per al conjunt de la població una ingesta calòrica suficient. Gràcies a la reducció dels costos de comerç i l'augment dels ingressos, va augmentar el consum de béns de subsistència com els cereals, els tubercles i els llegums, però també d'altres productes com el cafè, el sucre o la xocolata. En una segona etapa, tot i que els ingressos familiars van seguir augmentant, el consum dels aliments bàsics es va mantenir estable amb una tendència a minvar, mentre que anava creixent el consum de productes frescos com la carn, les verdures i fruites; i també els sucres (Garrahou i Cussó, 2007: 70-73). La dieta evolucionava i cada vegada deixava més espai al consum dels nous productes processats amb alt valor nutritiu com les pastes de sopa, les galetes o la xocolata.

## **2.1 El pes de la indústria agroalimentària dins el total de l'economia**

La manca de fonts primàries que aportin dades sobre l'ocupació durant el segle XIX ha estat un gran entrebanc per a l'estudi de les magnituds i evolució de cada sector productiu. Tanmateix, Jordi Nadal va veure en la recaptació d'impostos una valuosa font per reconstruir els processos d'industrialització a Espanya. La publicació *Estadística Administrativa de la Contribución Industrial y de Comercio* va ser editada per primera vegada l'any 1857 amb les dades de l'any

---

<sup>4</sup>En el cas de Catalunya, durant la segona meitat del segle XIX, cal considerar el creixement de Barcelona en termes absoluts (de 364.000 habitants el 1880 a més de mig milió el 1900) al mateix temps que es desenvolupaven els sectors agrari i comercial.

anterior (1856). L'anuari registrava el número de contribuents classificats per província i activitat<sup>5</sup>; es comptabilitzava a partir dels mitjans productius (molins, premses, cilindres, etc.), i no pel còmput de productes fabricats ni pels ingressos de l'empresa. L'activitat fabril quedava recollida en la Divisió 5<sup>a</sup> de l'anuari i en la tarifa 3<sup>a</sup>, on es recollia la contribució per fàbriques agrupades per activitats industrials<sup>6</sup>. La fabricació de productes alimentaris quedava recollida dins de dos apartats: "molins" i "altres"; el primer reunia principalment la producció de farines, olis, vins, i també xocolata; i el segon, al final de l'anuari, agrupava altres tipus d'aliments processats com les conserves, els bombons i les galetes.

**Taula 1: Quota de contribució industrial per divisions de fabricació a Espanya. A preus constants, pessetes de l'any 1900<sup>7</sup>)**

	<i>Xifres absolutes</i>					<i>Xifres percentuals</i>				
	1856	1863	1879	1889	1906	1856	1863	1879	1889	1906
Alimentació	1.413.272	1.362.823	1.310.124	1.662.801	2.159.659	51	49	37	37	25
Begudes (vi, aiguardent i altres)	186.702	208.252	262.870	580.308	854.480	7	8	7	13	10
Tèxtil	678.234	630.196	1.090.738	1.212.155	2.002.861	24	23	30	27	23
<i>**Necessitats bàsiques / Homo Faber**<sup>8</sup></i>						82	81	74	77	58
Química	16.397	19.407	96.747	133.774	2.059.733	1	1	3	3	24
Ferro, Acer i Fusta	93.042	130.910	235.255	422.782	917.580	3	5	7	9	11
Productes de vidre, guix i terrissa	153.067	181.833	194.841	180.973	306.527	6	7	5	4	4
Sabó	73.879	71.728	120.743	137.980	180.640	3	3	3	3	2
Curtits	109.699	95.345	176.893	86.465	159.815	4	3	5	2	2
Paper	53.091	59.022	92.262	83.070	90.608	2	2	3	2	1
Altres	90.856	97.442	201.259	454.558	1.122.447	3	4	6	1	13
	<b>2.868.239</b>	<b>2.856.960</b>	<b>3.781.732</b>	<b>4.954.866</b>	<b>9.854.349</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Font: Arxiu Foment del Treball Nacional (AFTN). Elaboració pròpia a partir de les dades de l'*Estadística de Contribución Industrial* (1856, 1863, 1879, 1889, 1906)

<sup>5</sup>Aquest anuari va ser publicat per a les contribucions de 1856, 1863, 1879 i a partir de 1886 de forma successiva anualment. L'estadística contempla la totalitat del territori espanyol, a excepció de les províncies del País Basc i Navarra, degut al seu règim d'impostos propi. Dins de l'àmbit de les fonts primàries, es les principal eina d'anàlisi pels historiadors econòmics d'Espanya. L'any 1906 es considera el darrer com a font fiable d'industrialització, ja que a partir de l'any 1907 exclou les societats anònimes i comanditàries per accions degut al nou impost d'utilitats (Nadal, 1992: 155).

<sup>6</sup>L'anuari classifica la recaptació segons la tipologia entre comerciants (minoristes), majoristes, fàbriques i professions per cada activitat de l'economia.

<sup>7</sup>Per a totes les actualitzacions de preus es pren l'any 1900 com a referència, utilitzant els Índex de Preus al Consum de Maluquer de Motes (2013).

<sup>8</sup>Índex calculat amb el sumatori de les recaptacions de fàbriques d'aliments, begudes i tèxtils, denominades com a necessàries per l'home per Nadal (1992: 108).

A la taula 1 es detalla el domini clar del sector alimentari en el conjunt de la producció fabril espanyola. El seu lideratge demostra per l'aportació de més de la meitat del total de les contribucions a les arques públiques entre els anys 50 i 70 del segle XIX. Malgrat que les contribucions agroalimentàries segueixen una tendència a l'alça fins al canvi de segle, el seu pes relatiu va disminuir respecte la resta d'indústries. Per darrera, i força lluny, la producció industrial tèxtil, tot i aportar la meitat d'impostos que els aliments, encara quedava notablement per sobre dels altres sectors.

El fet que menjar i vestir fossin necessitats primàries de la població, explica per què l'alimentació i el tèxtil van ser les primeres indústries a desenvolupar-se, tal com explica Nadal (1992: 108):

*“Alimentar y cubrir el cuerpo son las dos necesidades primeras del hombre. Las actividades de los humanos se han centrado desde el Neolítico en la molienda de granos y tisaje de las fibras. Molineros y tejedores han sido la expresión más genuina del Homo Faber”.*

Les activitats manufactureres dedicades a cobrir les necessitats primàries definides per Nadal (incloent la molta de farina i l'oli, el tèxtil, les begudes i els altres productes alimentaris) representaven el 82% de les contribucions l'any 1856. Cap a finals del segle XIX, els sectors que protagonitzaren la Segona Revolució Industrial, les indústries química i metal·lúrgica, van augmentar significativament el seu pes relatiu. No obstant, a principis del segle XX, a Espanya, els sectors dels aliments, les begudes i el tèxtil encara aportaven el 58% de les contribucions industrials.

L'anuari presenta les dades per províncies, la qual cosa permet, a més de l'anàlisi global que s'ha fet, una comparativa entre territoris, i entre aquests i el conjunt d'Espanya<sup>9</sup>. La taula 2 compara el pes relatiu de les diferents indústries a Catalunya i a la resta de l'estat, i mostra la participació catalana dins de la contribució total espanyola.

---

<sup>9</sup>L'*Estadística Administrativa de Contribución* detalla el número de contribuents i import recaptat per cada província, amb l'excepció del País Basc i Navarra.



**Taula 2: Estructura fabril per sectors a Espanya i Catalunya; i participació de Catalunya dins el la contribució total espanyola, 1856-1906**

	1856			1863			1879			1889			1906		
	ESP	CAT	Part. CAT	ESP	CAT	Part. CAT	ESP	CAT	Part. CAT	ESP	CAT	Part. CAT	ESP	CAT	Part. CAT
Alimentació	51%	18%	9%	49%	19%	10%	37%	14%	15%	37%	13%	12%	25%	7%	12%
Tèxtil	24%	61%	66%	23%	57%	66%	30%	59%	71%	27%	61%	73%	23%	46%	85%
Química	1%	1%	29%	1%	1%	20%	3%	2%	32%	3%	3%	34%	24%	18%	32%
Ferro, acer i fusta	3%	3%	21%	5%	4%	24%	7%	5%	26%	9%	5%	19%	11%	8%	32%
Begudes (vi i altres)	7%	5%	19%	8%	5%	18%	7%	6%	29%	13%	5%	14%	10%	4%	19%
Productes de vidre, guix i terrissa	6%	3%	16%	7%	3%	13%	5%	2%	16%	4%	0%	3%	4%	2%	26%
Sabó	3%	2%	15%	3%	2%	15%	3%	2%	19%	3%	2%	24%	2%	1%	27%
Curtits	4%	2%	13%	3%	2%	12%	5%	3%	21%	2%	0%	7%	2%	1%	30%
Paper	2%	2%	30%	2%	3%	37%	3%	2%	30%	2%	2%	33%	1%	1%	54%
Altres	3%	4%	32%	4%	4%	33%	6%	5%	35%	10%	6%	20%	13%	10%	34%
	100	100		100	100		100	100		100	100		100	100	

(ESP = Espanya; CAT= Catalunya; Part. CAT = Participació del sector de Catalunya dins el conjunt espanyol)

Font: AFTN. Elaboració pròpia a partir de les dades de l'*Estadística de Contribución Industrial* (1856, 1863, 1879, 1889, 1906)

Les dades de contribució constaten que el dinamisme de la indústria catalana durant la segona meitat del segle XIX venia determinada pel sector tèxtil, que representava més de la meitat de la recaptació impositiva a Catalunya. També destaca el lideratge aclaparador del tèxtil català en el conjunt de l'activitat industrial espanyola, representant entre el 60% i 70% de les contribucions d'origen industrial a Espanya<sup>10</sup>.

La diferència en la distribució del pes dels diferents sectors entre Catalunya i el conjunt d'Espanya és evident. De mitjana, en el lustre estudiat a la taula 2, el tèxtil català representava prop del 50% de les contribucions industrials que sortien de Catalunya, i ¾ parts del conjunt de les contribucions industrials tèxtils espanyoles. L'hegemonia del sector tèxtil a Catalunya contrasta amb el domini del sector industrial alimentari en el conjunt de l'estat.

Per altra banda, la participació contributiva de les fàbriques catalanes d'aliments a la hisenda espanyola oscil·lava entre el 9% i el 15%. El pes català en el conjunt de la indústria alimentària estatal era sensiblement inferior al que tenia en altres sectors com la química, la metal·lúrgia, el paper, etc., i sobretot el tèxtil. Tot i així, el sector industrial català de l'alimentació va passar del quart lloc en rellevància contributiva l'any 1856, a situar-se en segona posició el 1900 (Carreras, 1992: 273-283 i Nadal, 1992: 153).

<sup>10</sup>L'àmplia historiografia recull aquesta hegemonia: Benaul, Nadal i Sudrià (2005), Carreras (1990), Carreras i Nadal (1992), Maluquer de Motes (2004), Nadal (1987, 1992).

Cal interpretar aquestes dades en relació amb les magnituds de Catalunya dins l'Espanya de l'època: la població catalana representava el 10,5% del total l'any 1877 (Nicolau, 2005: 152) i el PIB català representava un 16% del total espanyol a finals del segle XIX (Carreras, 2005: 1365). Per tant, "si bé les indústries alimentàries a Catalunya no eren molt destacades, el seu pes no era menyspreable" (Carreras, 1992: 273).

Coincidint amb l'extensa literatura sobre la història industrial catalana (Nadal i Carreras, 1992; Nadal, 1992; Benaul, Nadal i Sudrià, 2012; Maluquer de Motes, 2004), l'anàlisi estadístic de la contribució confirma que el sector tèxtil va ser clarament el motor de la industrialització catalana. Ara bé, tal com van afirmar Jordi Nadal i Jordi Catalán (1994), la modernització industrial es pot comparar amb el funcionament d'una locomotora: els sectors líders formaran part dels primers vagons, però durant el procés de modernització apareixeran altres sectors<sup>11</sup>; aquests passaran a ser nous compartiments del tren i serà necessari un mode d'engranatge entre els vagons (Nadal i Catalan, 1994: 10).

## **2.2 Els subsectors de la indústria agroalimentària**

La principal activitat industrial productora d'aliments al segle XIX era la molta de farina, tal com demostra el detall de la contribució que per a aquest sector gravava l'ús mecànic dels molins segons el seu temps d'ús; com més s'utilitzava del molí, major era el tipus impositiu. A l'estadística contributiva de 1856 s'observa que dels 18.669 molins fariners registrats a Espanya, 10.416 (el 55% del total) treballaven menys de tres mesos l'any, 6.001 molins (33%) treballaven entre 3 i 6 mesos, i tan sols 2.252 (12%) s'utilitzaven durant més de 6 mesos l'any. Nadal (1992) analitza aquestes dades i conclou que la molta de gra es pot definir com una activitat agrícola de subsistència, malgrat hi havia tres províncies que marcaven una orientació mercantilista: Palència, Valladolid i Santander<sup>12</sup>.

Per altra banda, Pujol (2003: 6) destaca la importància de la farina de blat en l'alimentació de la població urbana; molt més distribuïda que la farina d'altres cereals, no per ser més nutritiva, sinó per ser més lleugera, gustosa i digestiva.

---

<sup>11</sup>Fora de l'àmbit tèxtil i dels productes agroalimentaris, Catalunya va aprofitar la dinamització de la indústria i l'aparició de noves tecnologies per destacar en nous sectors. D'aquesta manera, el sector empresarial es va beneficiar dels nous invents en maquinària i l'aprofitament del capital humà. Aquestes noves eines van afavorir tant la modernització d'altres sectors tradicionals com el paper i el curtí de pells, com el sorgiment de noves indústries com les químiques i de materials de construcció. (Benaul, Nadal i Sudrià, 2012: 132-137).

<sup>12</sup>D'altra banda Javier Moreno (2019) ha analitzat recentment el paper del frau dels contribuents en el sector dels molins de farina, on estima que a Espanya superava el 50% degut a la complicitat dels tributs i a la complicitat entre les autoritats i les grans fàbriques de farina.

Tot seguit, cal destacar el pes de l'oli dins de l'activitat manufacturera agroalimentària espanyola. Durant la segona meitat del segle XIX, amb un 20% de mitjana, la producció d'oli va consolidar la segona posició a nivell contributiu. En tercer lloc, l'elaboració de vi ocupava el 8% de la recaptació total a Espanya, però en el present anàlisi queda exclòs ja que figura a l'apartat de begudes. Per tant, segons les xifres de 1906, el tercer subsector alimentari pel seu pes contributiu és el refinament de sucre; una indústria quasi inexistent a mitjans de segle, però amb un creixement exponencial, i que finalment s'equipara al sector de l'oli. El sucre va sobrepassar al subsector xocolater, que havia representat entre el 5% i el 9% de l'aportació de la indústria alimentària; la contribució de la fabricació xocolatera va augmentar durant la segona meitat del dinou, però amb una proporció semblant al total del sector alimentari, mantenint estable la seva importància relativa.

**Taula 3: Quota de contribució industrial per producte alimentari a Espanya (a preus constants, pessetes de l'any 1900)**

	<i>Xifres absolutes</i>					<i>Xifres percentuals</i>				
	1856	1863	1879	1889	1906	1856	1863	1879	1889	1906
Farina	595.716	631.438	573.828	887.021	948.321	42%	46%	44%	53%	43%
Oli	422.527	312.475	274.228	363.327	379.688	30%	23%	21%	22%	18%
Sucre	1.757	2.738	15.814	40.193	365.135	0,1%	0,2%	1%	2%	17%
Xocolata	74.425	87.558	108.846	141.628	133.708	5%	6%	8%	9%	6%
Salaó de Carn i Peix	58.672	52.925	59.311	65.733	121.348	4%	4%	5%	4%	6%
Conserves alimentàries	334	922	14.888	39.635	74.466	0,02%	0,1%	1%	2%	3%
Pastes de sopa	42.614	41.283	55.517	57.544	57.592	3%	3%	4%	3%	2,5%
Galetes	0	0	0	5.699	13.841				0,5%	1%
Bombons	0	0	0	9.619	10.239				1%	0,5%
Altres	217.226	241.087	207.691	67.720	79.401	17,7%	16%	3,5%	3%	
	<b>1.413.269</b>	<b>1.370.425</b>	<b>1.310.123</b>	<b>1.678.119</b>	<b>2.183.739</b>					

Font: AFTN. Elaboració pròpia a través de les dades a *Estadística de Contribución Industrial* (1856, 1863, 1879, 1889, 1906)

Finalment, els nous subsectors de la indústria alimentària, indicatius del canvi progressiu en les pautes de consum que més endavant estudiarem, queden recollits al final dels anuaris en l'apartat "altres indústries", un calaix de sastre per a les indústries petites. El salaó de carn i peix, les conserves alimentàries, les pastes de sopa i les galetes<sup>13</sup> eren indústries amb un pes molt inferior al de

<sup>13</sup>Sobre la producció i comercialització de galetes durant el segle XIX a Espanya, vegeu Moreno (2008: 15-55).

les farines; però l'increment de la seva contribució indica com els productes orientats a la mercantilització van guanyar pes enfront dels productes de subsistència<sup>14</sup>.

Com al conjunt d'Espanya però amb una proporció menor, a Catalunya la farina també va ser el principal aliment produït industrialment. L'aportació farinera catalana dins el total de l'indústria alimentària espanyola fou molt baixa, i només augmentà cap a finals de segle. La producció d'oli mostra un comportament semblant, tenia un pes important en les contribucions catalanes però era poc representatiu en el còmput total espanyol.

En canvi, la situació canvia significativament en els altres productes alimentaris com la xocolata. A nivell de contribució, era el tercer aliment en importància a Catalunya. Per altra banda, la producció catalana representava més del 30% del total de la producció industrial de xocolata espanyola fins al 1880<sup>15</sup>. Observem unes dades semblants amb les pastes de sopa, les galetes i els bombons. Malgrat que aquestes indústries aportaven una contribució comparativament més baixa respecte els productes dominants (farina i oli), la seva producció catalana dominà clarament el mercat espanyol, representant més del 50% de tota la contribució espanyola<sup>16</sup>.

**Taula 4: Estructura fabril per productes alimentaris a Espanya i Catalunya; i participació de Catalunya dins el la contribució total espanyola, 1856-1906**

	1856			1863			1879			1889			1906		
	ESP	CAT	Part. CAT	ESP	CAT	Part. CAT	ESP	CAT	Part. CAT	ESP	CAT	Part. CAT	ESP	CAT	Part. CAT
Farina	42%	33%	8%	46%	33%	7%	44%	34%	11%	53%	34%	7%	44%	41%	12%
Oli	30%	32%	10%	23%	28%	12%	21%	33%	23%	22%	29%	16%	18%	25%	18%
Sucre	0,1%	-	-	0,2%	-	-	1%	-	-	2%	2%	11%	17%	2%	1%
Xocolata	5%	13%	38%	6%	20%	30%	8%	16%	27%	9%	14%	19%	6%	10%	21%
Salaó de Carn i Peix	4%	1%	6%	4%	3%	7%	5%	2%	6%	4%	2%	6%	6%	4%	9%
Conserves alimentàries	0,02%	0,03%	10%	0,1%	0,02%	4%	1%	-	-	2%	1%	7%	3%	1%	3%
Pastes de sopa	3%	19%	46%	3%	14%	45%	4%	14%	47%	3%	10%	34%	3%	11%	51%
Galetes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,3%	2%	83%	1%	4%	78%
Bombons	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1%	3%	67%	0,5%	2%	50%
Altres	15%	1,97%	0	17%	3%	2%	16%	2%	2%	3%	1%	4%	3%	2%	7%
	100	100		100	100		100	100		100	100		100	100	

(ESP = Espanya; CAT= Catalunya; Part. CAT = Participació del sector de Catalunya dins el conjunt espanyol)

Font: AFTN. Elaboració pròpia a través de les dades a *Estadística de Contribución Industrial* (1856, 1863, 1879, 1889, 1906)

<sup>14</sup>En una primera fase, aquests productes són de llarga conservació degut a la manca de processos tecnològics de conservació i distribució d'aliments frescos. Més endavant, l'oferta tecnològica permetria la comercialització d'una varietat cada vegada més àmplia de productes alimentaris (Pujol, 2003).

<sup>15</sup>El pes de la xocolata representava un 3% sobre el total de la contribució espanyola des del 1856 fins al 1889, equiparant al seu pes al del sabó, que també representava un 3%, i amb un paper major que el paper, que representava un 2%.

<sup>16</sup>En el cas de les galetes, la producció catalana representa el 83% de la producció total espanyola l'any 1889.

Aquestes dades ens permeten concloure que a Catalunya la indústria alimentària es va orientar clarament cap a un mercat que responia a les noves pautes de consum i demandava productes alimentaris amb més valor afegit. Durant el Sexenni democràtic (1868-1874), a Catalunya van aparèixer empreses noves vinculades a la indústria alimentària, de dimensions reduïdes però molt nombroses (Carreras, 2005: 90).

### **3. El sector de la fabricació de la xocolata**

#### **3.1 L'origen de la xocolata**

La xocolata és un aliment derivat de la transformació del cacau; per tant, la xocolata és un producte acabat, mentre que el cacau és un fruit i l'ingredient essencial per a la fabricació de la xocolata.

L'origen del cacau (i per consegüent de la xocolata) el trobem al continent americà, on les cultures precolombines preparaven beuratges fermentats amb aquest fruit (Sant, 2017: 36). La seva etimologia prové de la llengua Nahuatl, vinculada a la cultura asteca dominant a la regió de Mèxic: combina l'arrel “*choco*” que significa amarg i “*atl*”, beguda. Va arribar a Europa a causa de la colonització espanyola, juntament amb altres aliments com la patata, el tomàquet i el blat de moro. Fins a mitjans segle XIX, la xocolata encara era majoritàriament consumida com a beguda freda a Llatinoamèrica i com a beguda calenta a Europa (Coe i Coe, 1996: 28).

La xocolata és un aliment nutritiu i alhora estimulants. El seu valor com a reconstituent es deu a la presència de teobromina, un alcaloide psicoactiu que també converteix aquest aliment en addictiu (íbid.). D'altra banda, la xocolata també té un alt valor nutritiu; s'estimen entre 5 i 9 grams de proteïna i uns 30 de greix per cada 100 grams de xocolata (Barry Callebaut, 2019).

Durant el segle XIX, la xocolata era consumida com a beguda reconstituent, juntament amb el cafè i el te. L'any 1880 el te dominava clarament aquest mercat; en consumien uns 500 milions de persones, principalment a l'est asiàtic i els països islàmics (te verd), i a l'Índia i el Regne Unit (te negre). En segon lloc, es trobava el cafè, amb uns 200 milions de consumidors; era la beguda estimulants més consumida als Estats Units i als països de l'Europa continental. I és en tercer lloc, amb uns 50 milions, hi havia la xocolata, principal beguda reconstituent a Mèxic, Colòmbia, Filipines i Espanya (Clarence-Smith, 2000: 23).

Per arribar a esdevenir un beuratge, el cacau havia de passar per un processat totalment manual. El gra de cacau recol·lectat es torrava per poder separar la clofolla del nib, el qual era mòlt en uns

molins manuals anomenats “*metates*”. La pasta resultant era dissolta amb aigua i sovint barrejada amb aliments complementaris com la canyella o el pebre per aconseguir la beguda final. La fabricació de xocolata a Europa va incorporar a principis del segle XIX el premsat<sup>17</sup> després de la molta, la qual cosa permetia separar la mantega de cacau de la pasta, millorar la productivitat (aconseguir més kg de xocolata al dia<sup>18</sup>) i refinar la pasta de xocolata per reduir el gust amarg del cacau.

A França, el centre de la innovació en la fabricació de xocolata, van aparèixer cilindres amb major superfície i maquinària moguda amb la força del vapor per a nous processos, com la mescla i el refinament. Destaca la incorporació per part dels germans Pelletier d'un motor de quatre cavalls a una màquina mescladora que permetia fabricar 75Kg de xocolata diaris l'any 1819 (Harwich, 1992: 129). Durant la segona meitat del segle XIX, la presència de maquinària moderna es va fer habitual en les fàbriques de xocolata franceses i els processos s'optimitzaren per incrementar la productivitat. A finals de segle, un treballador podia elaborar 500kgs diaris de pasta de xocolata, multiplicant per 83 la seva productivitat de principis de segle (Clarence Smith, 2000: 78).

Tanmateix, els principals avenços pel que fa al gust i la composició de la xocolata es deuen a la tecnologia suïssa. L'any 1879 Robert Lindt va inventar el procés de *conche*; consistia en un agitador en forma de petxina que permetia elaborar una xocolata més fina, eliminar-ne l'amargor i potenciar-ne el gust. Les aportacions complementàries de Daniel Peter (1875) i Henri Nestlé (1869) van permetre que la llet en pols i la llet condensada s'afegissin al procés de mescla; així s'aconseguí el producte que triomfà al mercat: la xocolata amb llet (Sant, 2017: 40, Fitzgerald, 1995:22).

### 3.2 La fabricació de la xocolata a nivell internacional

Per analitzar la fabricació de xocolata a nivell internacional cal recórrer a la importació de cacau de cada país (taula 5). Espanya va ser la porta d'entrada del cacau a Europa i en va dominar el mercat gràcies a l'herència colonial fins els anys 60 del segle XIX. A partir d'aleshores, França va prendre el lideratge en la importació de cacau, i per tant, també en la fabricació de xocolata; fou pionera en el desenvolupament i producció de maquinària especialitzada i en la introducció d'aquesta i de la màquina de vapor en les fàbriques de xocolata. ChocolatMenieresdevingué líder mundial gràcies a

---

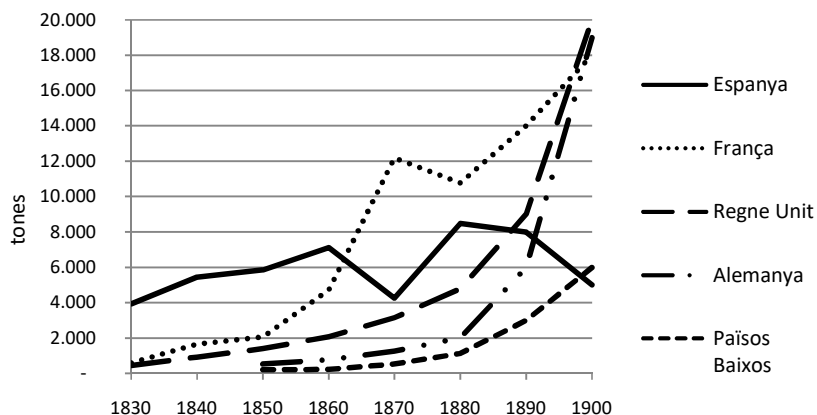
<sup>17</sup>Van Houten inventà la premsa hidràulica per a xocolata (procés holandès) el 1828.

<sup>18</sup>Clarence-Smith (2000: 67) estima que a mitjans del segle XVIII la producció mitjançant la molta manual podia ser d'entre 6 i 7 kg diaris per moliner.

la modernització tecnològica<sup>19</sup> i a l'èxit de les seves campanyes de màrqueting basades en el cartellisme<sup>20</sup> (Fitzgerald, 1995: 21) i en accions publicitàries com la construcció d'un arc de triomf amb 250.000 teules de xocolata aprofitant la celebració de l'Exposició Mundial de París l'any 1889 (Drouard, 2013).

A finals del segle XIX, el Regne Unit va assolir el nivell de França en la fabricació de xocolata i fins i tot la va superar en la importació de cacau. Val a dir que els aranzels britànics aplicats al cacau eren inferiors als de França i Espanya (Clarence Smith, 2000: 47-57). El seu fabricant líder fou John Cadbury, que l'any 1880 ja comptava amb 300 empleats<sup>21</sup>. També cal mencionar l'empresa Fry que, des de la seva farmàcia de Bristol, va passar de vendre la xocolata com a reconstituent apotecari, a ser pioner mundial en la comercialització de tauletes de xocolata amb racions individuals<sup>22</sup>.

**Taula 5: Importació de cacau en tones a Espanya, França, Regne Unit, Alemanya i Països Baixos, 1830 - 1900 (càlcul en intervals de 10 anys)**



Font: Elaboració pròpia a partir de les dades recollides per Clarence Smith, 2000: 46-56 (Prados de la Escosura, 1982; TableauGénéral du Commerce de la France; Historicus, 1896; Hewett, 1862; Fitzgerald, 1995; Schrover, 1991; FAO, 1955)

Per la seva banda, amb processos de fabricació més eficients, Alemanya superà França en la fabricació de maquinària xocolatera (Coe i Coe, 1996: 250). Lehmann fou el principal fabricant

<sup>19</sup> Amb la reconversió total a màquines de vapor a la seva fàbrica de Noisiel, va guanyar-se el sobrenom de La Catedral. En 10 anys, va multiplicar per quatre la seva capacitat de fabricació; de 688 tones anuals el 1853 a 2500 tones l'any 1865 (Clarence-Smith, 2000: 73).

<sup>20</sup> El 1893 apareix el primer cartell signat per l'artista Firmin Bouisset.

<sup>21</sup> El negoci començà a la ciutat anglesa de Uxbridge (York) l'any 1820 amb una botiga de productes colonials, venent xocolata, cafè i te. Al 1866 va decidir reorientar el negoci per centrar-se únicament al mercat de la xocolata i va passar de 30 treballadors (1860) a 300 empleats l'any 1880.

<sup>22</sup> Vernon, 1958: 9-58, citat a Clarence-Smith, 2000: 71.

mundial de cilindres i màquines mescladores. Els motllos de níquel utilitzats per la majoria d'empreses europees també eren d'origen alemany, com els del fabricant Anton Reiche. Aquestes innovacions tecnològiques van impulsar l'aparició de nous fabricants xocolaters a la zona industrial de Dresden, com Hildebrand o Jordan & Thimeus<sup>23</sup>.

El creixement de la importació de cacau per part dels Països Baixos es va deure a l'especialització en la producció del cacau en pols, que fou possible gràcies a la premsa hidràulica inventada per Van Houten l'any 1828. Aquesta permetia separar la mantega de cacau (el greix) i obtenir el cacau en pols, que era menys amarg i més delicat al gust (Sant, 2017: 69). Aquesta innovació va obrir el camí a la comercialització de la xocolata en pols per dissoldre amb aigua o llet.

### 3.2 La fabricació de la xocolata a Espanya

Durant els segles XVII i XVIII a Catalunya la xocolata només podia ser elaborada i venuda sota el control dels gremis de Barcelona, des d'on es distribuïa per la resta del territori. No obstant, hi havia xocolaters a d'altres ciutats, però treballaven fora de la regulació gremial<sup>24</sup>. Per una banda, els adroguers de Barcelona es dedicaven a la venda de productes de procedència colonial: cacau, sucre, cafè, pebre o canyella; i de productes elaborats com la xocolata<sup>25</sup>. I per altra banda, els xocolaters<sup>26</sup> elaboraven la xocolata a la botiga o a domicili, opció habitual entre les famílies benestants. A Madrid, el gremi de xocolaters es va constituir 3 anys més tard que a Barcelona, el 1773, comptant amb 150 associats i establint una formació de 6 anys d'aprenentatge (Clarence-Smith, 2010: 67).

L'Estatut Reial de 1834 i els Decrets de gener del mateix any i de desembre de 1836 proclamaven la llibertat d'indústria que va comportar la supressió dels gremis. El desmantellament de les estructures gremials va obrir la fabricació de xocolata a tothom qui volgués, i a més, es podia fer sense les limitacions a nivell d'ingredients i procediments de fabricació que havien regulat aquestes antigues organitzacions<sup>27</sup> (Sant, 2017: 278). L'origen de bona part dels xocolaters reconeguts del segle XIX es troba en l'adrogueria; la resta apareix amb el procés d'industrialització del sector agroalimentari engegat a partir dels anys 50 i 60 del segle XIX després de la desregulació gremial.

<sup>23</sup>Dorcy, 1996: 199-204, citat a Clarence-Smith, 2000: 78

<sup>24</sup>A Girona hi havia xocolaters que van lluitar per agremiar-se, però mai ho van aconseguir. L'any 1806 la seva sol·licitud fou desestimada per considerar abusives les privatives. El 1835 encara apareixen com a ofici no agremiat. *Gremis i oficis a la ciutat de Girona* 141 i 163 (Martí, 2004: 47)

<sup>25</sup>A l'obra *Llibre de confitures y de drogues. Tractat escrit per formar al perfecte adroguer* (1706) de l'adroguer barceloní Pau Martí Rovellat, s'hi inclou la xocolata entre els comestibles que venien els adroguers. UB, Fons Antic, ms. 1395. Pau Martí i Rovellat, *Llibre de confitures y de drogues* (1706). (Martí, 2004: 19)

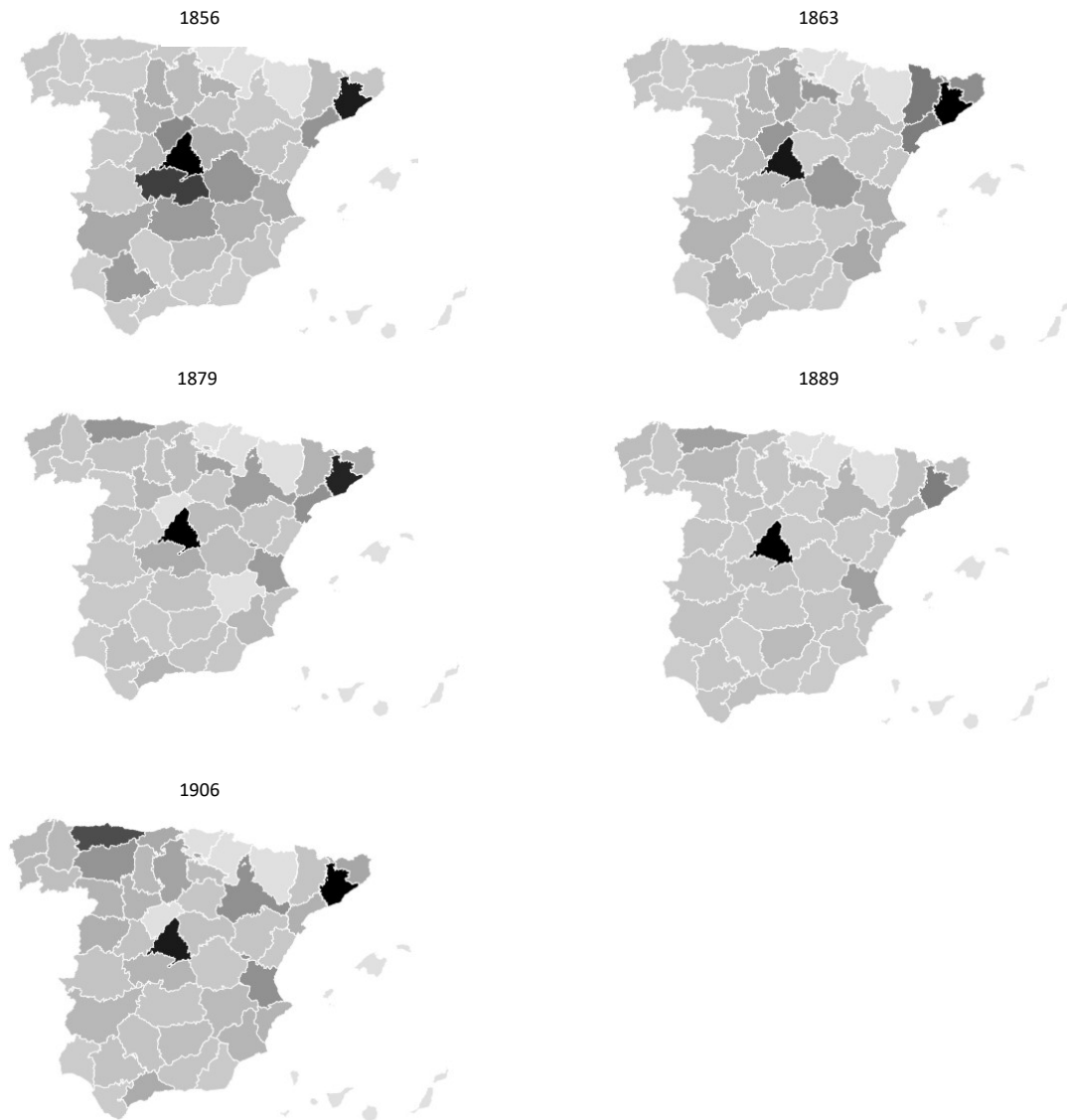
<sup>26</sup>Primer eren coneguts com a moliners o moliners de xocolata. Foren reconeguts com a gremi el 1770, després d'una llarga disputa amb el Gremi dels Adroguers (Martí, 2004).

<sup>27</sup>Els gremis seguien existint a Catalunya, però sense la capacitat reguladora anterior a la llibertat d'indústria.



La importància dels fabricants de xocolata a Espanya es pot estudiar a partir de l'Estadística de Contribució Industrial, on la fabricació de xocolata comptava amb una divisió pròpia des de la publicació del primer anuari l'any 1856.

**Taula 6: Mapa de la contribució de les fàbriques de xocolata a Espanya, 1856-1906**



Font: AFTN. Elaboració pròpia a través de les dades a *Estadística de Contribución Industrial* (1856, 1863, 1879, 1889, 1906)

Durant la segona meitat del segle XIX Catalunya, i de forma especial la província de Barcelona, va estar al capdavant de la indústria xocolatera, tal com mostren les dades de la contribució industrial, representant de mitjana un 23% de la recaptació total del sector a Espanya. I entre les xocolateres

catalanes la més destacada era Chocolates Amatller, coneguda per les seves estratègies de màrqueting modern basades en les col·leccions de cromos i el cartellisme, amb dissenys de grans artistes de l'època com Alphonse Mucha o Apel·les Mestres. En segon lloc, Chocolates Juncosa, amb l'obrador situat on avui es troba la Casa Fuster de Barcelona, fou una empresa tecnològicament pionera; va ser una de les primeres fàbriques de Barcelona en funcionar amb electricitat i l'any 1897 comptava amb l'única màquina mescladora de tres cilindres a Barcelona (Sant, 2017). El podi el completava l'empresa Boix, del barri de Sants, especialitzada en la venda de xocolata en pols.

Aquest lideratge català no es limitava a la fabricació de xocolata, sinó també a la cadena de comercialització i al seu consum. Catalunya era la regió on més es produïa, més es venia i més es consumia xocolata (taula 7). Aquesta es distribuïa a través d'una gran quantitat de llotges de xocolata, xocolateries, confiteries i, fins i tot, botigues de pastes de sopa<sup>28</sup>.

**Taula 7: Establiments de venda de xocolata a Catalunya, dins el sector xocolater a Espanya**

	1856	1865	1879	1889	1906
Fabriques de Xocolata	23	30	27	19	21
Llotges Xocolata <sup>29</sup>	22	14	28	16	31
Xocolateries	-	-	-	78	45
Confiteries	27	27	25	18	-
Botigues de Pastes de Sopa	75	60	80	85	74

*Index: Espanya = 100*

Font: AFTN. Elaboració pròpia a través de les dades a *Estadística de Contribución Industrial* (1856, 1863, 1879, 1889, 1906)

La segona regió a nivell de producció xocolatera era Madrid, on aquesta indústria va arribar a representar prop d'un terç del total espanyol a finals del dinou. El número de contribuents era relativament baix, però recaptava una alta contribució, la qual cosa indica que els seus fabricants comptaven amb una gran quantitat de màquines<sup>30</sup>. La Colonial era una de les més importants; proveïdora oficial de la Casa Real, era la preferida per les elits madrilenyes. La família propietària va aprofitar la seva ascendència francesa per importar maquinària d'aquest país, incorporant el vapor amb els cilindres de mòlta. Posteriorment va traslladar la seva fàbrica als afores, a la localitat de Pinto, on va arribar a tenir 245 treballadors l'any 1889 (Blázquez, 2018). Però qui va aconseguir

<sup>28</sup>Les confiteries i les botigues de pastes de sopa es trobaven entre els principals clients dels fabricants de xocolata, com el cas de Chocolates Amatller. Arxiu Fons Amatller (AFA). Fons Empresa. Cartes Comercials. Ref. 140, 191.

<sup>29</sup>Les llotges de xocolata era com es denominaven les tendes de xocolata, i se'n pot trobar referències als diaris de l'època (Diario de Avisos de Madrid 29/01/1818: 158; 22/02/1830:211).

<sup>30</sup>El gravamen de les empreses venia marcat pel número de mitjans mecànics de producció.

democratitzar la xocolata per arribar a tots els grups socials<sup>31</sup> va ser el gallec Matías Lopez, amb la marca que portava el seu nom. Al arribar a Madrid va treballar d'ajudant en una botiga de colonials on va aprendre l'ofici. Quan va poder estalviar, va muntar el seu propi negoci prop del barri de Chamberí on vivia. L'any 1861 ja comptava amb una màquina de vapor de 15 cv i fabricava 920 kg al dia. Amb pocs anys va multiplicar la seva capacitat de producció fins als 3.500 kg diaris el 1868 (Matías Lopez, 1869, 1875). L'any 1874 va inaugurar una fàbrica a El Escorial amb una de les primeres colònies industrials del país; amb habitatges, escoles i una església pels seus treballadors (Blázquez, 2018).

La tercera regió xocolatera era el País Basc. L'empresa Elgorriaga va aconseguir un gran èxit comercial amb la seva tauleta "La Campana" (Martí, 2004: 114); la marca va perdurar fins els anys 80 del segle XX. La guipuscoana Urdapilleta comptava el 1881 amb una màquina de vapor de 12 cv i tenia 40 treballadors, assolint una producció diària de 500 kg de xocolata (Catalán, 1990: 130-131). En el cas de les províncies basques i Navarra, la contribució industrial no en recollia les dades perquè aquests territoris comptaven amb un règim impositiu propi; tanmateix, l'Anuario Riera pot servir com a font primària alternativa<sup>32</sup> (taula 7). Així podem saber que, a principis del segle XX, el País Basc ocupava la tercera posició en número de fabricants de xocolata en l'àmbit espanyol, però no podem establir una comparativa regional a nivell de capacitat de producció perquè l'anuari només recollia el número de fàbriques, però no el seu grau de mecanització.

Madrid, Catalunya i el País Basc representaven, a més, les regions amb els nivells de renda més alts a Espanya durant el canvi de segle. Per les dades de 1900, Rosés, Martínez-Galarraga i Tirado (2010) detallen la classificació de renda per càpita per autonomies, elaborant un índex on la mitjana espanyola es situa amb valor 100. El País Basc lidera el rànquing amb 205, seguit de Catalunya amb 184, i en tercera posició Madrid amb 163. D'aquesta forma, es podria establir una possible relació entre el factor renda i la possible aparició del sector xocolater. Això indicaria que un major nivell de riquesa podria generar una major demanda de productes de luxe com la xocolata; i per consegüent, unes condicions més adequades per a l'aparició de fàbriques xocolateres.

---

<sup>31</sup>L'any 1871 va publicar el primer cartell anunciador a Espanya dissenyat per Ortego Vereda. A la caricatura hi apareixien quatre personatges, "*Los gordos y los flacos*", per mostrar els beneficis nutritius de prendre la seva xocolata rica en calories (Blázquez, 2018).

<sup>32</sup>Editat per Bailly-Baillère, la publicació tenia l'objectiu de ser la "guia general" d'Espanya amb informació de les ciutats, així com el detall de tots els seus comerciants, professionals i fabricants.

**Taula 8: Fàbriques xocolateres a Espanya segons origen, 1906-1908**

	Anuario Riera	Número de contribuents (Contribució Industrial)	Import de la contribució (Contribució Industrial)
<i>Castella Lleó</i>	18	22	16
<i>Catalunya</i>	13	12	21
<i>País Basc</i>	13	n/a	n/a
<i>Galicia</i>	10	11	6
<i>Com Valenciana</i>	9	9	7
<i>Aragó</i>	6	10	7
<i>Astúries</i>	5	8	10
<i>Andalusia</i>	4	5	5
<i>Castella La Manxa</i>	4	4	5
<i>Navarra</i>	4	n/a	n/a
<i>Madrid</i>	3	6	14
<i>Balears</i>	3	4	2
<i>Extremadura</i>	3	1	1
<i>Cantàbria</i>	2	3	3
<i>Múrcia</i>	1	1	1
<i>La Rioja</i>	1	3	2
<i>Canàries</i>	0	2	2

Font: Elaboració pròpia a través de les dades l'Anuario Riera (1908) cit. Sant i Gisbert (2017) i de l'*Estadística de Contribución Industrial* (1906)

Un altre aspecte a considerar és la mecanització de les fàbriques de xocolata. Les innovacions tecnològiques per a l'elaboració xocolatera sorgiren durant les primeres dècades del dinou (Clarence Smith, 2000: 68-70), però la seva arribada a les fàbriques espanyoles (tret de les grans marques madrilenyes i barcelonines) no es va produir fins a finals de segle.

L'anuari de la contribució també permet estudiar l'evolució de la mecanització a la indústria xocolatera espanyola. En les primeres edicions de 1856 i 1863 tan sols s'observen dues categories: els rodets (mòlta manual) i les pedres de tahona, sense especificar si eren de tracció animal o manual. A l'edició de 1879, en canvi, s'especifiquen diverses categories adaptades a les innovacions tecnològiques: força de vapor, animal o manual; i també s'hi classifiquen els molins per la seva mida (com més superfície té el cilindre, més quantitat de xocolata se'n podia extreure). L'any 1889 l'anuari va incloure els molins amb tres cilindres, i també els de més de 60 cm<sup>2</sup>, però la realitat marcava una industrialització lenta i no se'n va registrar cap. El mateix any també es van registrar per primera vegada les màquines amb més d'un mesclador, però tan sols se'n va fer

constar una, ubicada a Màlaga<sup>33</sup>. L'any 1906 aquesta innovació ja havia arribat a altres territoris: Barcelona, Madrid i Corunya.

A la taula 9 es pot observar que a finals del segle XIX tan sols el 30% dels contribuents utilitzaven màquines amb tracció mecànica, i per tant seguia dominant l'obrador manual i els cilindres moguts a mà. Tal com explica Clarence-Smith (2000: 70):

*“Spaniards allegedly did not even place grinding stones on tables. Their chocolate, made by workers on their knees in the old way, was of poor quality”.*

**Taula 9: Grau de mecanització a les empreses xocolateres a Espanya, 1879-1906 (Base 100)**

	1879	1889	1906
% Mecanització a Espanya	31%	28%	31%
Espanya	100	100	100
Catalunya	154	163	209
Madrid	288	273	239
Castella Lleó	47	68	67
Galícia	42	72	37
Astúries	75	101	161
Aragó	27	34	47
Com. Valenciana	29	55	68
Andalusia	68	85	115
Balears	39	49	41
Cantàbria*	178	82	82
Castella La Manxa*	197	176	140
Múrcia*	116	141	16
Extremadura*	58	99	59
La Rioja*	160	176	133
Canàries*	80	282	64

\* En el cas de les comunitats com Cantàbria, Castella la Manxa, Múrcia, Extremadura, La Rioja i Canàries, l'índex perd robustesa al ser calculat amb un baix número de contribuents; aquests territoris representaven entre el 1 i 3% per comunitat en el conjunt de recaptació espanyola.

Font: AFTN. Elaboració pròpia a través de les dades a *Estadística de Contribución Industrial* (1879, 1889, 1906)

Catalunya i Madrid no només concentraven la major part de la producció espanyola de xocolata, sinó que el seu grau de mecanització era molt superior a la resta de regions a la resta de regions.. Segons les dades de contribució, algunes províncies de Castella Lleó, Galícia i el País Valencià començaven a créixer en número de contribuents cap a finals del segle XIX. No obstant, la concentració es basava en un número molt alt de contribuents (fins i tot Castella Lleó superava Madrid), però eren fàbriques on predominaven els mitjans de producció manuals: cilindres sense

<sup>33</sup>Segurament es tractaria de l'empresa “La Riojana”. Fundada l'any 1856, va ser el principal fabricant xocolater a Andalusia i es va convertir en un dels referents en les marques de xocolata a Espanya (Velasco, 1989).

tracció mecànica i obradors tradicionals. Per tant, el pes relatiu que obtenien era inferior respecte a les províncies capdavanteres de Barcelona i Madrid<sup>34</sup>.

La indústria xocolatera asturiana començà a despuntar a finals de segle gràcies a l'especialització alimentària de la regió (inicialment centrada en el sucre i la mantega), la proximitat als ports d'entrada de cacau i el capital dels seus indians. Astúries va arribar a comptar amb més de cent fàbriques, entre les que destacaren La Perla Americana de Oviedo i Chocolates Agustina (Prieto, 2015).

Per completar el panorama dels principals fabricants xocolaters a Espanya a finals del XIX, falta mencionar La Riojana, una empresa malaguenya que destacà per la comercialització de cigarretes de xocolata. El 1900 disposava d'una màquina de vapor de 80 cv i aproximadament 80 treballadors (Alonso, 2020; Velasco, 1989).

#### **4. Chocolates Amatller (1874-1910): una aproximació econòmica a l'empresa**

##### **4.1 La història de Chocolates Amatller**

La historiografia econòmica disponible sobre l'empresa Chocolates Amatller és pràcticament inexistent, més enllà d'apunts testimonials sobre l'existència d'una fàbrica a Sant Martí de Provençals i de la casa del Passeig de Gràcia (Nadal i Tafunell, 1992; Martí, 2004; Sant, 2017). Per tant, a falta de fonts secundàries, per reconstruir la història d'aquesta empresa familiar cal recórrer als arxius conservats a la Fundació Amatller: prop de 300 arxivadors amb correspondència, factures comercials i llibres de comptabilitat sense catalogar.

El fundador de l'empresa fou Gabriel Amatller, fill d'una família pagesa acomodada de Molins de Rei. Era el més petit de 8 germans, va acceptar la legítima i marxà a Barcelona on engegà el negoci xocolater. Es va instal·lar al número 10 del carrer Manresa del barri de la Ribera, als baixos del que esdevingué el seu domicili familiar. La primera constància de l'activitat d'en Gabriel Amatller és de l'abril de 1797: unes factures de compra de cacau Caracas i canyella holandesa. Al cap de pocs anys, ja comercialitzava cacau i altres ingredients per a la fabricació de xocolata (pebre, canyella i sucre) arreu de Catalunya (Tremplé, La Seu, Reus, Lleida, etc.) i fins i tot a València i l'Aragó; així

---

<sup>34</sup>Donat que l'impost era major en les fàbriques amb cilindres mecànics respecte a l'obrador manual, les regions amb major mecanització obtenien una major recaptació.

ho confirma la correspondència comercial de comandes<sup>35</sup>. El casament de la seva filla Mariana amb un adroguer va obrir el camí cap una ampliació del negoci xocolater amb el comerç de productes d'ultramar, com el cafè, el te i les espècies, a més del cacau. De fet, fins els anys 30, adroguers i xocolaters tenien el monopoli per a l'elaboració i comercialització de xocolata a Barcelona.

A la mort de Gabriel Amatller l'any 1830, els seus fills Antoni i Domingo Amatller Ràfols van prendre el relleu i constituïren la societat Hermanos Amatller. Compaginaven la fabricació de xocolata amb la comercialització de productes colonials, i van ampliar el negoci amb altres productes com la civada i el pebre. La documentació de l'arxiu de l'empresa conservaregistes de les compres de primeres matèries directament en origen: embarcaments<sup>36</sup> de cacau l'any 1867 a Puerto Cabello (Veneçuela) i de pebre d'origen filipí des de Singapur l'any 1861.

Els germans Amatller van participar en els processos de mecanització que s'implementaren en el sector xocolater espanyoldurant la segona meitat del segle XIX. Unes factures d'Olegario Camprubí<sup>37</sup> de l'any 1863 deixen constància de la compra de molins amb cilindres moguts per tracció animal<sup>38</sup>. Pel que fa a la promoció de la marca, van prendre part en diferents esdeveniments de la ciutat, com l'Exposició General Catalana del 1871 (Martí, 2004: 119) o el *Salón Comercial* de Barcelona del 1873<sup>39</sup>. Per altra banda, la xarxa de distribució va seguir limitada als països catalans, amb clients a Cardona, Tremp o Fraga<sup>40</sup>.

A finals del 1873 la societat es va dissoldre per donar pas a la tercera generació, amb Antoni Amatller Costa (fill d'Antoni i nebot de Domingo Amatller Ràfols). Després d'una estada a França i Suïssa visitant fàbriques de xocolates, va prendre les regnes de l'empresa familiar.

L'estratègia d'Antoni Amatller Costa tingué dos eixos principals: la modernització de la producció i la creació d'una marca de xocolata. En l'àmbit de la producció, l'aposta passà per la construcció d'una nova fàbrica a l'emergent districte industrial de Sant Martí de Provençals<sup>41</sup>. Es van

---

<sup>35</sup>AFA. Fons empresa. Cartes comercials. 1810 a 1825. Ref. 001/001 a 025.

<sup>36</sup>AFA. Fons empresa. Carta comercial. 20/07/1861. "Càrrega de pebre de Manila signada a Singapur". Ref. 140/014.

<sup>37</sup>Olegario Camprubí, juntament amb Leonardo Ardèvol havien treballat ja amb la construcció de maquinària en el sector del tèxtil per la fàbrica Ramon Obiols (Romero, 2005: 176).

<sup>38</sup>AFA. Fons empresa. Carta Comercial. 31/12/1863. "Factura per la compra d'una màquina d'Olegario Camprubí". Ref. 140/022.

<sup>39</sup>AFA. Fons empresa. Carta Comercial. 16/08/1873. "Factura d'Eduardo Condeminas per la participació al Salón Comercial de Barcelona". Ref. 201/002.

<sup>40</sup>AFA. Fons empresa. Cartes Comercials. 1860 a 1871. Ref. 140/002 a 016 i Ref. 191/001 a 006.

<sup>41</sup>Conegut com el Manchester català, Sant Martí de Provençals esdevingué el principal districte industrial d'Espanya al tombant de segle. Segons la teoria marshalliana, la concentració d'empreses permetia l'aprofitament d'economies externes, millorant l'eficiència al compartir el coneixement i les innovacions dintre de la indústria (Marshall, 1963: 226). Al districte hi predominaven les empreses tèxtils, malgrat que fins el 1920 la indústria agroalimentària ocupava el segon

comprarmàquines directament a França, com una mescladora als Germans Breyère<sup>42</sup> i una màquina de gel al fabricant Raoul Pictet<sup>43</sup>, imprescindible per poder refrigerar la xocolata en èpoques de calor. La fàbrica ja funcionava amb energia de vapor i el 1894 disposava de dos motors de 35 i 10cv(Nadal i Tafunell, 1994: 319).Com a anècdota, gràcies a una denúncia veïnal del 1879, sabem que la fàbrica funcionava dia i nit<sup>44</sup>.

L'empresa va abandonar la comercialització d'espècies i es centra en la fabricació de xocolata com un producte de valor afegit; tal com havien fet Cadbury i Rowntree a Anglaterra (Clarence-Smith, 2000: 73; Fitzgerald, 1995: 48-51). El desenvolupament de la marca formava part de la nova política de l'empresa i, seguint les tendències d'altres fabricants de xocolata, distribuïa cartells i calendaris als seus clients, comptant inicialment amb els grafistes italians Gaffuri&Gatti<sup>45</sup>.

La voluntat de potenciar la marca pròpia i evitar possibles còpies es fa evident en els múltiples registres de marca, amb diverses variacions al voltant del cognom Amatller, que consten a l'Oficina Espanyola de Patents i Marques: A. Amatller (1880), Amatller (1902), Choclates Amatller (1903) i fins a 10 combinacions de paraules més, incloent sempre el cognom Amatller i la paraula xocolata. També es van registrar noms per a possibles nous productes: Chocolate Popular Barcelona (1903) o Chocolate de San Ignacio de Loyola (1903).

L'esforç en la promoció i les innovacions en les infraestructures de transport van permetre l'expansió de la xarxa comercial. Per exemple, el 1875 s'enviaven comandes a través de la *Compañía de Ferrocarriles de Zaragoza y Pamplona y Barcelona*<sup>46</sup>. Progressivament l'empresa va estendre els punts de venda per Espanya, especialment a la meitat sud, tal com demostren les cartes de comandes de finals dels anys 80 des de Madrid, Màlaga, Múrcia o Almeria, entre d'altres<sup>47</sup>. La culminació de l'etapa d'Antoni Amatller al capdavant de l'empresa va arribar amb la remodelació de la casa del Passeig de Gràcia, l'aparador per excel·lència de l'elit burgesa catalana.

---

lloc, per davant de sectors estratègics com el metal·lúrgic o el químic). Choclates Amatller ocupava la posició 74 en la classificació d'empreses per mida segons la seva contribució industrial l'any 1904 (Nadal i Tafunell, 1992: 94).

<sup>42</sup>AFA. Fons empresa. Carta comercial. 13/2/1882. "Compra d'un mesclador a BeyerFrères - Machines et Installations (fabricant de màquines per perfumeria, xocolateria i pastisseria)". Ref. 215/046).

<sup>43</sup>AFA. Fons empresa. Llibre Major. 1890. "Apunt de compra per 128.911 rals"

<sup>44</sup>Arxiu Municipal pel Districte de Sant Martí (ADSM). Reclamació. 20/08/1879. "El veí Domingo Figueres es queixa a les autoritats municipals per l'existència d'una màquina que funciona dia i nit dins la fàbrica del Sr. Amatller". Ref. 0102\_00\_1879.

<sup>45</sup>AFA. Fons empresa. Carta comercial. Novembre i desembre 1886 "Quatre cartes comercials dels proveïdors d'arts gràfiques Gaffuri&Gatti (Bèrgam)". Ref. 215/075 a 078. També AFA. Fons empresa. Llibre Diari. 31/12/1894. Balanç de tancament de l'exercici.

<sup>46</sup>AFA. Fons empresa. Certificat d'embarcament. 15/11/1878 "Certificat càrrega per tren fet a Lleida - Compañía de Ferrocarriles de Zaragoza y Pamplona y Barcelona". Ref. 191/008.

<sup>47</sup>AFA. Fons empresa. Cartes comercials. 1880 a 1887. Ref. 205/005 a 024 Ref. 210/001 a 025 i Ref. 215/001 a 100.



L'any 1910 mor Antoni Amatller i passa el relleu a la seva filla Teresa Amatller Cros. La correspondència comercial de l'arxiu de l'empresa acaba just amb la mort del seu pare. Tanmateix, es conserven altres fonts primàries que ajuden a saber com va ser l'empresa durant aquesta última etapa de la nissaga familiar. L'Arxiu de St. Martí de Provençals recull amb detall múltiples inspeccions tècniques de la fàbrica, gràcies a les quals podem saber que l'any 1913 comptava amb un generador de vapor que ocupava 40m2 i donava força a vuit motors de diferents potències: de 50, 40 i 32 cv; dos de 8 cv; dos de 4 cv; i un de 2 cv. Els plànols conservats al mateix arxiu mostren quins d'aquests motors es destinaven a cada fase de la fabricació de la xocolata; mòlta, mesclat, refinat i *conche* (mètode registrat per Lindt el 1879); així com les ampliacions que va experimentar l'edifici, que passà d'una a tres plantes.

Durant l'etapa de gerència de la Teresa Amatller, la marca va continuar apostant per la promoció amb campanyes publicitàries, a través de les col·leccions de cromos i amb cartells que transmetien preciosisme, sofisticació, exotisme i refinament. Chocolates Amatller escollia artistes que amb el seu estil i temàtica reflectien els valors en alça del moment, com els representats en el concurs de cartells del 1914<sup>48</sup>. El 1924 s'inaugurà una segona fàbrica a Banyoles (Girona), on s'havien instal·lat algunes dels principals xocolaters de l'època com Torres, Casa Torrent o Xocolata Mas (El Mirador, 2008). Durant la Guerra Civil l'empresa fou col·lectivitzada i Teresa Amatller va marxar a Itàlia. A la seva tornada, en va recuperar el control fins a la seva mort el 1960. Després de passar per diverses mans, el negoci fou comprat pel xocolater sadurnidenc Simon Coll, que ha mantingut fins avui la marca original per a la comercialització de la seva gamma de xocolata *premium*.

## 4.2 La informació comptable de Chocolates Amatller

L'arxiu Amatller compta amb la documentació comptable del període 1873-1899 (Llibre Diari i Llibre Major) que coincideix amb el període de gerència d'Antoni Amatller Costa (1874-1910). Manca, per tant, la documentació corresponent a la dècada anterior a la seva mort. Tanmateix, es tracta d'una sèrie temporal gairebé completa per un període de trenta anys, la qual permet estudiar l'evolució i el canvi estructural que es va produir a l'empresa: la concentració en el negoci de la xocolata, la nova fàbrica de Sant Martí, les innovacions en maquinària i la compra de la casa de Passeig de Gràcia, símbol de potència empresarial i pertinença a l'alta burgesia barcelonina.

---

<sup>48</sup>La Vanguardia 14/06/1914. Hemeroteca La Vanguardia. Heraldo de Madrid 7/05/1914; La Época 23/05/1914; La Actualidad 20/06/1914, p.13; Nuevo Mundo 9/07/1914 (núm. 1070) pp. 26-27. Hemeroteca digital Biblioteca Nacional de España.

L'empresa utilitzava el sistema comptable tradicional de partida doble, separant els comptes amb deure i haver. Aquesta metodologia va ser iniciada pels mercaders italians del segle XV, tot i que no va arribar a Espanya fins al segle XVIII (González, 2006: 39-48). En els primers llibres comptables de la casa disponibles, a partir de 1874, s'observa una comptabilitat basada en l'anàlisi de costos, on s'estableix un alt número de comptes definint cada naturalesa i concepte. Per exemple, cada client tenia un compte propi al Llibre Major indicant també la seva localitat, en lloc d'estar agrupats tots en un sol compte de Clients. Cada producte (i ingredient, en el cas de la xocolata) també tenia el seu compte específic.

És un sistema complex degut a l'elevat número de comptes, però permet analitzar fàcilment les línies de negoci i les vendes a nivell geogràfic i per clients. Aquesta modalitat comptable es va simplificar a finals de l'any 1879, coincidint amb la inauguració de la nova fàbrica a Sant Martí de Provençals, i per la influència de nous manuals comptables com el de Francisco Castaño (1876), que plantejava l'operativa de la comptabilitat industrial amb un únic compte de Fàbrica: tot el negoci s'havia de concentrar en un compte on s'hi aplicaven tots els ingressos i despeses (Goxens, 1974: 358). Per consegüent, els deutes de clients també passaven a agrupar-se en un sol compte<sup>49</sup>.

Això implica que per a l'anàlisi de l'evolució comercial s'han de consultar tant les operacions del Llibre Diari com les del Llibre Major. Els altres comptes d'actiu es mantenen separats per cada tipologia: propietats immobiliàries, maquinària, dipòsits i comptes corrents. Degut a la propietat unipersonal de l'empresa, tots els béns personals d'Antoni Amatller també estan inclosos dins dels comptes d'actiu, disposant d'un compte personal per a despeses pròpies. Per altra banda, no apareix el repartiment de dividends a final de l'exercici. Per tant, el sistema de comptabilitat registra conjuntament els moviments personals i els del negoci, esdevenint una eina d'anàlisi tant de l'empresa Chocolates Amatller com de la riquesa personal d'Antoni Amatller Costa.

Els llibres presenten una característica poc comuna pel que fa a la unitat de compte, doncs no era la mateixa que la moneda en circulació de l'època. Si bé la pesseta va entrar en circulació l'any 1868, l'empresa va utilitzar el duro com a unitat comptable pel període 1874 - 1883, ajustant al canvi de 5 pessetes = 1 duro<sup>50</sup>. Aquest sistema es va modificar durant l'exercici de 1883 amb la comptabilització en reals, passant a una convertibilitat d'1 pesseta = 4 reals<sup>51</sup>.

---

<sup>49</sup>Això va facilitar la gestió comptable de l'empresa; el número de comptes d'actiu va passar de 38 el 1879 a 21 el 1880. AFA. Fons empresa. Llibre Diari 1879-1880.

<sup>50</sup>La comprovació s'ha fet a través d'una factura de La Compañía de los Almacenes Generales de Depósitos de Barcelona a Antoni Amatller per un import de 303,20 pessetes; aquesta presenta un escrit a llapis en la part inferior "60,20", i està comptabilitzada també amb aquest import en el Llibre Diari de 1876, a 25 de gener. AFA. Fons empresa. Factures 1875 - 1890. Ref.194 i Llibre Diari 1876.

<sup>51</sup>S'han fet dues comprovacions per confirmar la convertibilitat. La primera és a través d'una factura de Jordi Roubert Soler a Antoni Amatller per un import de 152 pessetes; aquesta presenta un escrit a llapis en la part inferior "608", i està

## A. Anàlisi comptable dels balanços

Malgrat que el Fons d'Empresa de la Fundació Amatller no conserva els Llibres d'Inventaris i de Balanços que es presentaven al registre mercantil, els balanços de l'època es poden reconstruir a través dels assentaments comptables del Llibre Diari al tancament de l'any. Amb data 31 de desembre, l'empresa regularitzava el saldo dels comptes del Llibre Major amb un ajustament de sortida, registrant-lo al Llibre Diari en les columnes del deure (comptes de passiu) i haver (comptes d'actiu)<sup>52</sup>. Posteriorment, amb data 1 de gener de l'any següent, s'obria l'exercici amb el Balanç d'Entrada utilitzant el saldo registrat a final d'any.

Amb l'objectiu d'analitzar la sèrie dels vint-i-cinc anys de font comptable disponible, les dades s'han organitzant en intervals de cinc anys. El primer any (1874) comença amb la dissolució ja "executada" de la societat Hermanos Amatller, empresa dirigida pel pare i el tiet d'Antoni Amatller Costa, que va quedar liquidada el 31 de desembre de 1873. A partir d'aquell moment, Antoni Amatlleres feu càrrec de l'empresa familiar fins a la seva mort l'any 1910.

---

comptabilitzada també amb aquest import en el Llibre Diari de 1888, a 20 de juliol. La segona és amb la compra de la casa del Passeig de Gràcia; l'escriptura registra una operació de compravenda per 490.000 pessetes i l'apuntament comptable és de 1.960.000 reals (data 12/03/1898). AFA. Fons empresa. Factures. 1875 - 1890. Ref.194 i Llibre Diari 1886 i 1898.

<sup>52</sup>A diferència d'un balanç de situació, en què l'actiu va al compte del deure i el passiu al compte de l'haver.

**Taula 10: Balanços de l'empresa a final d'any. Chocolates Amatller, 1874-1898. A preus constants, pessetes de l'any 1900**

**Actiu**

	1874-1879	1880-1884	1885-1889	1890-1894	1895-1898
<b>Immobilitzat</b>	<b>247.664</b>	<b>335.991</b>	<b>404.633</b>	<b>533.793</b>	<b>529.421</b>
Cases	124.218	136.723	127.588	148.206	278.333
Fàbrica	73.556	87.871	134.755	179.043	148.953
Maquinària i Mobiliari de Fàbrica	48.348	99.655	115.364	156.810	54.838
Mobiliari Personal	1.541	11.743	26.927	49.735	47.298
<b>Immobilitzat financer</b>	<b>4.005</b>	<b>21.107</b>	<b>66.598</b>	<b>51.125</b>	<b>10.574</b>
Deute Públic	-	-	42.153	40.780	-
Accions	4.005	21.107	24.444	10.345	10.574
<b>Actiu Circulant</b>	<b>406.942</b>	<b>125.980</b>	<b>362.560</b>	<b>797.730</b>	<b>1.286.401</b>
Mercaderies	177.623	53.658	166.766	295.543	236.609
Clients i Efectes a cobrar	196.578	55.077	181.560	142.412	181.093
Dipòsits	-	-	1.324	350.703	857.555
Disponible	32.741	17.245	12.910	9.072	11.144
<i>TOTAL</i>	<i>658.611</i>	<i>483.078</i>	<i>833.791</i>	<i>1.382.648</i>	<i>1.826.396</i>

**Passiu**

	1874-1879	1880-1884	1885-1889	1890-1894	1895-1898
<b>Fons Propis</b>	<b>473.654</b>	<b>424.505</b>	<b>753.339</b>	<b>1.315.868</b>	<b>1.780.481</b>
Capital	473.654	424.505	753.339	1.315.868	1.780.481
<b>Exigible</b>	<b>184.958</b>	<b>58.573</b>	<b>80.452</b>	<b>66.779</b>	<b>45.915</b>
No Corrent	15.562	41.176	27.063	13.379	21.881
Corrent	169.395	17.397	53.389	53.401	24.035
<i>TOTAL</i>	<i>658.611</i>	<i>483.078</i>	<i>833.791</i>	<i>1.382.648</i>	<i>1.826.396</i>

Font: AFA. Fons Empresa. Llibre Diari (1874 a 1898. Data a 31 de desembre, apunt comptable de tancament de l'any)

Entre 1874 i 1898 s'observa un ritme de creixement significatiu; el valor comptable va augmentar fins al 177%. Però, durant els primers anys d'aquest període, el total del balanç es va reduir en un 20% degut a unacaiguda del circulant perquè l'empresa va afrontar un procés de transformació integral, apostant per un nou model de negoci orientat principalment cap a la xocolata. L'empresari s'especialitzà en la fabricació i comercialització d'un producte manufacturat d'alt valor, abandonant la compra-venda de productes primaris colonials (no elaborats) i amb poc valor afegit. Aquesta disminució del volum de negoci va comportar una reducció dels comptes de mercaderies i clients; de la mateixa manera, es va reduir l'exigible a curt termini (deutes a proveïdors).

Malgrat aquesta caiguda de l'import total, es pot observar la determinació de l'empresari en la renovació del negoci a través de les inversions en immobilitzat. Destaca la fàbrica nova que va inaugurar el 1879 i els actius de maquinària que gairebé es van doblar durant aquells primers anys.

El seu esperit innovador es va demostrar encertat a partir de la segona meitat dels vuitanta, quan, en cinc anys, l'efecte rebot pràcticament va doblar el total del balanç de l'empresa. A partir de llavors, l'empresa va seguir un ritme de creixement sostingut, assolint un augment d'estructura econòmica d'aproximadament 500.000 pessetes per cada interval fins a finals del 1898.

## **B. Comptes d'actiu**

Després dels seus viatges a França i Suïssa visitant diversos fabricants xocolaters europeus, el principal objectiu d'Antoni Amatller, al fer-se càrrec de l'empresa, era la reconversió de la fàbrica i del model de negoci, apostant per la fabricació i comercialització de la xocolata. Estudiant les inversions d'immobilitzat, el 1875 en destaca una de 86.629 pessetes per les obres de la nova fàbrica a Sant Martí de Provençals (fins el 1874 havia estat ubicada al Carrer Manresa i tenia un valor comptable de 5.495 pessetes), cosa que representa un increment del compte d'immobilitzat de Fàbrica del 1.576%<sup>53</sup>. Un cop inaugurada l'any 1879 no s'hi veuen noves inversions fins el 1888, quan s'amplia amb un segon pis. Posteriorment se n'afegirà un tercer per disposar de més espai per a maquinària i magatzem.

La segona prioritat a l'hora d'invertir fou la modernització en maquinària. La correspondència i les factures del fons de l'Arxiu Amatller permeten obtenir el detall de les noves adquisicions.

La màquina de vapor va entrar a la fàbrica l'any 1876 per a la transmissió dels molins i cilindres. Posteriorment s'hi van introduir innovacions com la màquina mescladora adquirida el 1882, així com la màquina de gel que havia de mantenir la pasta de xocolata a baixa temperatura durant el procés d'elaboració. Aquesta màquina, denominada Màquina de Raoul Pictet (comprada a l'empresa del'inventor suís de la líquefacció del nitrogen), tenia un valor de 127.676 pessetes i representava un 20% del valor total de l'actiu en maquinària i mobiliari de la fàbrica.

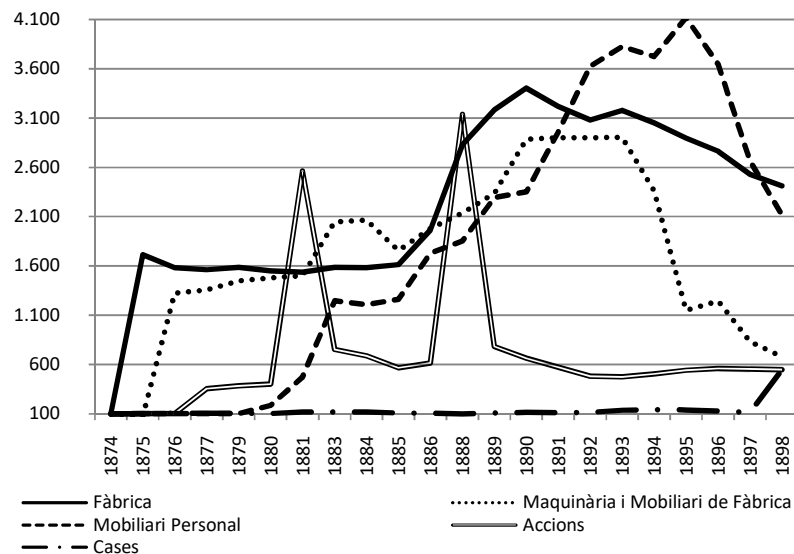
L'esforç inversor del període 1874-1885 es va traduir en resultats positius per a l'empresa, passant a obtenir beneficis i a créixer en vendes any rere any. A partir d'aleshores, Antoni Amatller va començar a utilitzar els guanys de l'empresa per ampliar la seva col·lecció de mobiliari personal

---

<sup>53</sup>Dins de l'actiu hi havia dos comptes de Fàbrica, un per l'immobilitzat (edifici) i l'altre anomenat "Fàbrica de Xocolata" pel càlcul d'existències (actiu circulat).

(és coneguda la seva afició per l'art)iva comprar la casa del Passeig de Gràcia per 490.000 pessetes (equivalent a 1.915.162 euros de l'any 2020). Al llarg del seu període de gerència també apareix com a titular d'accions de terceres empreses, com el Banc de Madrid, el Banc de València, el Canal del Duero, entre d'altres; però destaquen per la seva quantitat i continuïtat els títols del Banc de Barcelona, heretats del pare i el tiet, Antoni i Domingo Amatller.

**Taula 11: Evolució de l'immobilitzat. Chocolates Amatller, 1874-1898. Base 100 = 1874**



Font: AFA. Fons Empresa. Llibre Diari (1874 a 1898. Data a 31 de desembre, apunt comptable de tancament de l'any)

L'actiu circulant de la societat estava format pels nivells de mercaderies, deutes de clients, dipòsits bancaris i caixa. La suma total del circulant presenta una evolució similar al conjunt del balanç de l'empresa: un descens inicial degut a la caiguda de vendes i un creixement a partir dels anys 1880. La recuperació de la facturació va implicar una major necessitat de circulant, incloses les primeres matèries per a la producció de xocolata, alhora que augmentaven el compte de clients i els efectes a cobrar.

Per analitzar el nivell de deute dels clients, la taula 12 mostra la relació entre el compte de Clients i el total de les vendes. Com més baixa és la relació, menys morositat (indicaria que tots els clients han pagat els seus deutes); el nivell oscil·la entre el 13% i el 14%, això vol dir que, tot i l'augment de vendes, l'empresa va ser capaç de controlar el cobrament dels clients<sup>54</sup>.

<sup>54</sup>En el cas de la farinera gironina Vilaplana i Enesa, la relació Clients/Vendes va augmentar del 11% al 15% pel període 1893-1897, coincidint amb el creixement de vendes de l'empresa (Benito i Portellà, 2014).

**Taula 12: Relació entre saldo de clients i vendes. Chocolates Amatller, 1878 – 1898. A preus constants, pessetes de l'any 1900**

	1879	1890	1899
Clients	51.778	181.526	169.613
Vendes	395.600	1.272.450	1.348.950
<i>Clients / Vendes</i>	<i>0,13</i>	<i>0,14</i>	<i>0,13</i>

Font: AFA. Fons Empresa. Llibre Major i Llibre Diari (1879, 1890 i 1899)

### C. Comptes de passiu

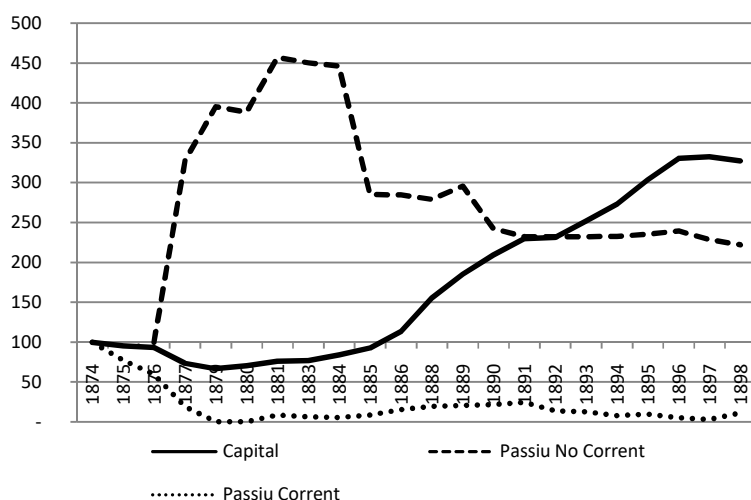
L'empresa, al ser propietat única d'Antoni Amatller, només disposava d'un únic compte per als recursos propis. El resultat de cada exercici determinava les variacions de capital; ampliació en cas de benefici, o reducció en cas de pèrdua. No hi havia repartiment de dividends perquè, com s'ha assenyalat anteriorment, la comptabilitat de l'empresa i la personal era una de sola. Antoni Amatller disposava d'un compte de despeses personals al Llibre Major, que es saldava a final d'any amb el compte de pèrdues i guanys.

Pel que fa als fons aliens, en l'exigible a llarg termini, al Llibre Major només hi consten dos comptes relacionats amb l'àmbit familiar que romanen al llarg de tots els anys: un deute a favor de l'esposa de l'empresari, Càndida Cros<sup>55</sup>, i un altre per a la seva cosina, Antònia Amatller de Sostres<sup>56</sup>. Dins del passiu també hi figuren els deutes a curt termini, relacionats amb la gestió de proveïdors, cadascun amb un compte nominatiu, per a la compra d'ingredients com el cacau o el sucre, de maquinària o de material de cromos i calendaris, entre d'altres.

<sup>55</sup>Antoni Amatller i Càndida Cros tenien un acord privat de separació. Segons un document de procurador dels tribunals de Barcelona, datat el 1877, trobat a l'arxiu d'empresa, les dues parts havien acordat una pensió trimestral de 183 duros. AFA. Fons empresa. Nota de l'advocat Joan Lluch. Ref. 215/082.

<sup>56</sup>Antoni Amatller Costa va agafar les regnes de l'empresa que gestionaven conjuntament el seu pare i el seu tiet (Antoni i Domingo Amatller Ràfols). Domingo Amatller no va tenir descendència masculina, però sí una filla, raó per la qual l'empresa hauria acabat en mans del nebot (fill hereu del seu germà). El compte de deute cap a la filla de Domingo Amatller, Antònia Amatller, podria tenir caràcter de compensació o pensió.

**Taula 13: Evolució del passiu. Chocolates Amatller, 1874-1898. Base 100 = 1874**



Font: AFA. Fons Empresa. Llibre Diari (1874 a 1898. Data a 31 de desembre, apunt comptable de tancament de l'any)

Els fons propis (capital) van caure durant els primers anys pels resultats negatius de l'empresa, tendència que va canviar quan els resultats positius es van transformar en beneficis que es capitalitzaven any rere any (taula 13). Posteriorment, tot i l'increment en vendes i el creixement de l'empresadurant el període estudiat, l'exigible corrent no va augmentar. Fins i tot la compra de la casa del Passeig de Gràcia, que va costar 490.000 pessetes l'any 1898, es va efectuar en la seva totalitat amb els fons d'un dipòsit bancari, sense haver de recórrer a cap préstec o hipoteca bancària. Aquest ús quasi exclusiu dels recursos propis per finançar el creixement de les empreses era també una estratègia habitual entre l'empresariat català de finals del segle XIX (Nadal i Ribas, 1992: 220-222). Finalment, l'augment del passiu no corrent de l'any 1877 correspon al compte a favor de Càndida Cros, possiblement relacionat amb l'acord de pensió per la separació.

#### **D. Anàlisi de les vendes i la comercialització**

Les vendes de l'empresa es poden extreure a partir dels llibres comptables de dues maneres: sumant els apuntaments del Llibre Diari durant tot l'any, o localitzant els comptes d'ingressos del Llibre Major i aconseguint el saldo total de la columna d'haver (on es comptabilitzen els ingressos) abans de saldar el compte a final d'any. Per aconseguir la xifra de venda dels cinc primers exercicis (de 1874 a 1879), s'han sumat els saldos dels comptes de cada tipologia de producte comercialitzat. A partir de 1880 l'empresa va canviar el sistema de comptabilitat per passar a un compte únic de fàbrica de xocolata, tot aprofitant la concentració de vendes en aquest producte elaborat. Les



vendes d'aquest segon període s'han calculat sumant els apuntaments d'aquest compte i els del compte del cafè.

L'evolució de les vendes va seguir una tendència semblant a la mida de l'empresa. Durant els primers anys de gerència d'Antoni Amatller aquestes van experimentar una lleugera caiguda degut a l'abandonament de la comercialització de productes colonials i a la voluntat de concentrar el negoci en la producció de xocolata. L'estratègia de l'empresa perseguia dos objectius: desenvolupar una marca de xocolata reconeguda i modernitzar la producció. Així, a nivell comercial, es va impulsar la distribució de material promocional com els calendaris i els cromos<sup>57</sup>; i el registre de la propietat intel·lectual va recolzar la imatge de marca. L'afany d'innovació comercial va anar acompanyat d'una important inversió en la construcció de la fàbrica nova i la modernització de la maquinària. El posterior augment de la demanda va poder ser satisfet gràcies a l'increment de producció previst en aquesta estratègia de creixement. Les vendes de l'empresa van augmentar un 240% durant les dues dècades següents (1879-99).

**Taula 14: Vendes de l'empresa Chocolates Amatller, 1878 – 1899. A preus constants, pessetes de l'any 1900**

	1878	1879	1883	1889	1890	1891	1894	1895	1899
Vendes de l'empresa	464.919	395.600	424.095	1.129.091	1.272.450	1.290.034	1.114.939	1.308.096	1.348.950

Font: AFA. Llibre Major (1878 – 1899)

L'Arxiu Amatller conserva la correspondència comercial entre els clients i la fàbrica durant tot el segle XIX. Al comparar les cartes rebudes fins la dècada del 1870<sup>58</sup>, s'observa que la majoria de les comandes són de sucre i cacau, mentre que vint anys després, aquestes són exclusivament de xocolata<sup>59</sup>. El sistema de comptabilitat analítica permet obtenir la venda per productes, ja que aquests estaven detallats per separat dins del Llibre Major. Així s'observa que, fins a finals dels anys 70, els productes més venuts eren aliments sense manufacturar com el sucre<sup>60</sup> i el cacau, que representaven  $\frac{3}{4}$  parts de les vendes de l'empresa, mentre que la xocolata era un producte residual. Amb aquesta comercialització de productes alimentaris no elaborats, l'activitat principal era la compravenda; per tant, la capacitat de l'empresa de diferenciar-se i generar un valor afegit era molt limitada. El canvi d'orientació del negoci cap a la xocolata promogut per Antoni Amatller

<sup>57</sup>A partir del 1888 l'empresa ja comptava amb maquinària pròpia per a la impressió de litografies. AFA. Llibre Diari 1888.

<sup>58</sup>AFA. Fons Empresa. Correspondència Comercial. Ref. 141, 190, 201, 203.

<sup>59</sup>AFA. Fons Empresa. Correspondència comercial. Ref. 205, 210, 215.

<sup>60</sup>L'antiga fàbrica del carrer Manresa disposava d'una màquina de serrar sucre. AFA. Llibre Diari 1874-1876

respon a la possibilitat de millorar els marges comercials perquè es tractava d'un sector d'especialització i amb major potencial<sup>61</sup>. A partir del 1890, a part de la xocolata, l'únic producte colonial del qual mantingué la comercialització fou el cafè.

**Taula 15: Vendes per categoria de producte. Chocolates Amatller, 1878-1899 (Base 100)**

	1878	1879	1883	1889	1890	1891	1894	1895	1899
Xocolata	12	37	100	100	91	84	85	88	95
Cafè	8	6	-	-	9	16	15	12	5
Sucre	33	22	-	-	-	-	-	-	-
Cacau Guayaquil	22	15	-	-	-	-	-	-	-
Cacau Cubà	4	6	-	-	-	-	-	-	-
Sucre Pilon	7	5	-	-	-	-	-	-	-
Canyella	4	4	-	-	-	-	-	-	-
Cacau Caracas	4	3	-	-	-	-	-	-	-
Espècies	2	1	-	-	-	-	-	-	-
Cacau Bahia	3	1	-	-	-	-	-	-	-
Ametlla	1	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Total</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>100</i>

Font: AFA. Fons Empresa. Llibre Major (1878-1899)

La nova orientació comercial de l'empresa va afectar també a la distribució geogràfica de les vendes. Des de finals del segle XVIII, en època de Gabriel Amatller, fundador del negoci, la xarxa comercial de l'empresa s'estenia pels països catalans (Catalunya, Balears, València i també la Franja de ponent)<sup>62</sup>. Durant gairebé 80 anys l'extensió geogràfica dels clients no va créixer, limitada per la tipologia d'un negoci basat en la compravenda de colonials.

Gràcies al canvi de rumb cap a la xocolata, la demanda dels productes Amatlleres va estendre arreu del territori espanyol. A més de consolidar el domini dins del mercat català per la proximitat i els llargs vincles temporals amb els clients, van aparèixer nous destins com Andalusia i Múrcia; ambdós territoris van arribar a representar un 33% de les vendes. Altres mercats residuals foren el País Valencià, les Canàries, Aragó, Castella La Manxa i Castella Lleó. Fonamentalment, el mercat de la xocolata Amatller es concentrava en la conca Mediterrània, en canvi, les vendes al centre d'Espanya i al nord eren testimoniales, doncs possiblement eren zones dominades pels fabricants xocolaters de Madrid, País Basc i Astúries<sup>63</sup>.

<sup>61</sup>Altres fabricants internacionals com els anglesos Cadbury i Rowntree van seguir els mateixos passos, passant de la comercialització de productes colonials a l'especialització en xocolata (Clarence Smith, 2000: 47-57; Fitzgerald, 1995: 48-51)

<sup>62</sup>AFA. Fons empresa. Correspondència comercial. Ref. 001, 140, 191 i 201.

<sup>63</sup>Com s'ha analitzat en l'apartat del sector xocolater a Espanya, les dades de la contribució industrial del segle XIX i de l'Anuario Riera mostren que Catalunya dominava la fabricació de xocolata a nivell estatal juntament amb Madrid, País Basc i Astúries.

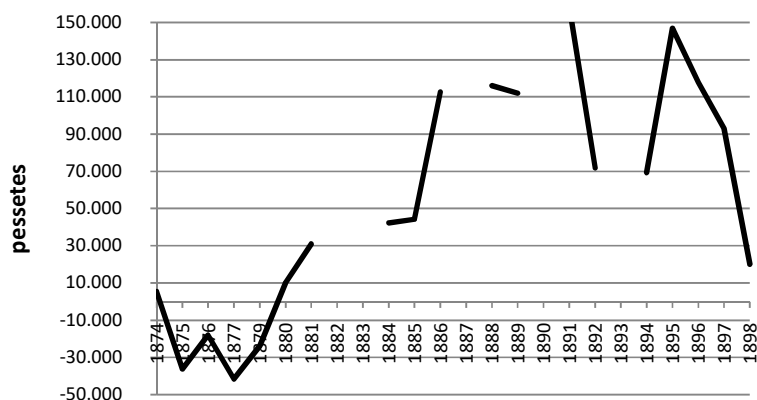
**Taula 16: Vendes per àrea geogràfica. Chocolates Amatller, 1878 - 1898 (Base 100)**

1878		1898			
<b>Catalunya</b>	<b>77,12</b>	<b>Catalunya</b>	<b>52,63</b>	<b>Canàries</b>	<b>2,82</b>
Barcelona	24,53	Barcelona	33,37	Las Palmas	1,71
Girona	3,01	Girona	5,98	Santa Cruz de Tenerife	1,11
Lleida	48,49	Lleida	3,47		
Tarragona	1,10	Tarragona	9,56	<b>Castella La Manxa</b>	<b>1,76</b>
				Albacete	1,14
<b>Aragó</b>	<b>17,95</b>	<b>Aragó</b>	<b>2,43</b>	Ciudad Real	0,49
Osca	16,66	Osca	0,16	Conca	0,12
Saragossa	1,29	Saragossa	2,21		
				<b>Castella Lleó</b>	<b>1,23</b>
<b>Balears</b>	<b>4,91</b>	<b>Balears</b>	<b>1,65</b>	Àvila	0,11
				Lleó	0,05
<b>Andorra</b>	<b>0,02</b>	<b>Andalusia</b>	<b>19,15</b>	Valladolid	1,06
		Almeria	5,90		
		Cadís	0,66	<b>Galícia</b>	<b>0,49</b>
		Còrdova	2,11	La Corunya	0,35
		Granada	3,00	Pontevedra	0,14
		Huelva	1,62		
		Jaen	1,26	<b>País Basc</b>	<b>0,37</b>
		Màlaga	1,47	Àlaba	0,05
		Sevilla	3,14	Biscaia	0,25
				Guipúscoa	0,07
		<b>Murcia</b>	<b>13,62</b>		
				<b>Madrid</b>	<b>0,17</b>
		<b>Comunitat valenciana</b>	<b>3,56</b>		
		Alacant	1,30	<b>Navarra</b>	<b>0,13</b>
		Castelló	1,04		
		València	1,24		

Font: AFA. Fons empresa. Llibre Major (1878); Llibre Diari, Compte de Clients a 31/12/1898 (1898)

Els resultats d'exploració de l'empresa es poden aconseguir a través del Llibre Diari, en els assentaments de tancament de cada exercici. Amb data 31 de desembre, cada any es realitzaven els apuntaments de sortida amb el tancament dels comptes de Major, i posteriorment es registraven les amortitzacions i despeses addicionals, com el fet de passar a pèrdues alguns deutes pendents. L'últim compte a tancar era el depèrdues i guanys, i anava contra el capital; així es poden extreure els beneficis o pèrdues pels anys pels anys disponibles del Llibre Diari. L'últim pas és el tancament de l'inventari final i el resultat del balanç.

**Taula 17: Beneficis de l'empresa Chocolates Amatller, 1874 – 1899. A preus constants, pessetes de l'any 1900**



Font: AFA. Fons empresa. Llibre Diari (1878 - 1898)

L'evolució dels beneficis representada a la taula 17 mostra de nou dos períodes clarament diferenciats. Una primera època fins el 1880, amb pèrdues continuades degut a la reducció de vendes i a l'alta inversió en immobilitzat; i a partir d'aquest any, una època de números verds i beneficis resultat de la reconversió industrial cap a la xocolata. Només en el darrer any es veu un descens significatiu que es podria explicar per la compra de la casa del Passeig de Gràcia<sup>64</sup>.

### 4.3 La rendibilitat financera de l'empresa

#### A. Els ratis financers

L'anàlisi del balanç d'una empresa es completa amb l'elaboració dels ratis financers per estudiar la seva capacitat d'afrontar els deutes (taula 18). El fons de maniobra indica la capacitat immediata de cobrir els deutes a curt termini; en el cas de Chocolates Amatller s'observa una disminució inicial en el primer període, però un augment exponencial al cap de pocs anys.

L'opció del finançament amb recursos propis afavoreix un resultat positiu en els ratis financers. Amb els ratis de solvència i disponibilitat passa quelcom semblant. La solvència mesura la capacitat de reacció a l'hora de cobrir l'exigible corrent amb l'actiu circulant: les existències, els dipòsits bancaris i el disponible; mentre que el rati de disponibilitat mostra la capacitat immediata amb el líquid disponible (compte de caixa) d'afrontar els deutes a menys d'un any. Els dos ratis mostren

<sup>64</sup>La casa ubicada al número 101 de Passeig de Gràcia va tenir un cost de compra de 490.000 pessetes i les vendes anuals estaven al voltant de 1.300.000 pessetes.

com l'empresa té una alta capacitat per liquidar els seus deutes; fins i tot durant els anys de disminució del volum de negoci, els ratis segueixen millorant la capacitat de reacció. A partir de la millora de resultats durant la segona meitat dels 1880, els ratis augmenten de forma més ràpida per millorar la possibilitat de pagar l'exigible amb els actius de l'empresa.

Per tal d'estudiar les formes de finançament de l'empresa, el rati d'anàlisi és l'endeutament. Aquesta relació divideix el volum de deute de l'empresa (exigible) entre els fons propis (capital). A més resultat, major és l'endeutament extern i la dependència de proveïdors. En el cas de Chocolates Amatller, s'observa una tendència a buscar el finançament propi, tal com s'ha vist en l'evolució dels comptes de passiu. Fins i tot durant el període inicial de grans inversions per a la fàbrica i de descapitalització a causa de les pèrdues, l'empresa millora el rati d'endeutament extern fins arribar a nivells mínims a finals de 1898.

**Taula 18: Càlcul de ratis financers. Chocolates Amatller, 1874-1898**

		1874-1879	1880-1884	1885-1889	1890-1894	1895-1898
Fons Maniobra	Actiu Circulant - Passiu Corrent	237.547	108.583	309.171	744.329	1.262.366
Solvència	Actiu Circulant / Passiu Corrent	2,40	7,24	6,79	14,94	53,52
Disponibilitat	Disponible / Exigible curt termini	0,19	0,99	0,24	0,17	0,46
Endeutament	Fons Aliens / Propis	0,39	0,14	0,11	0,05	0,03

Font: AFA. Fons Empresa. Llibre Diari pels anys esmentats (31 de desembre, apunt comptable de tancament de l'any)

Existeixen diversos articles i recerques en l'àmbit de la història econòmica i industrial que permeten comparar Chocolates Amatller i altres empreses durant la segona part del segle XIX. Benito i Portellà (2013) van analitzar la comptabilitat de la farinera gironina Vilaplana i Enesa, la qual serviria com a referent de la indústria agroalimentària. El sector del tèxtil ha estat àmpliament estudiat, i en el treball de Soler (2014) hi figuren les dades comptables d'empreses insígnia de la industrialització catalana, com la Fàbrica de la Rambla, La España Industrial i la Colònia Sedó. Cal recordar que la comptabilitat de Chocolates Amatller inclou l'empresa i la riquesa personal de l'empresari, mentre que les empreses esmentades comptabilitzen només el balanç i inventari de la societat.

La taula 19 compara els ratis de liquiditat i d'endeutament entre aquestes empreses. En relació a la solvència (actiu circulant / passiu circulant), s'observa que, si bé Amatller es trobava en una posició semblant a les tèxtils durant la dècada dels 70, la seva evolució millora al cap dels anys i d'una forma molt més significativa que les empreses cotoneres, superant àmpliament els seus ratis. La farinera Vilaplana i Enesa, durant els seus primers anys (1890-1899), presenta uns valors

semblants als d'Amatller entre 1874 i 1879, però si es comparen ambdues empreses durant els anys 90, la xocolatera ja havia fet un salt cap a uns nivells de liquiditat molt superiors als de la farinera.

**Taula 19: Comparativa de ratis financers. Chocolates Amatller – Vilaplana i Enesa – La España Industrial – Fàbrica de La Rambla – Colònia Sedó, 1874-1899**

		Chocolates Amatller	Vilaplana i Enesa	La España Industrial	Fàbrica de La Rambla	Colònia Sedó
Solvència	1874-1879	2,40		5,3	1,9	2,0
	1880-1884	7,24		7,8	1,4	1,6
	1885-1889	6,79		5,2	1,4	1,6
	1890-1894	14,94	2,58	3,4	1,4	1,7
	1895-1899	53,52	3,09	3,1	1,7	2,6
Endeutament	1874-1879	0,39		0,08	0,29	0,48
	1880-1884	0,14		0,06	0,59	0,41
	1885-1889	0,11		0,09	0,58	0,38
	1890-1894	0,05	0,36	0,12	0,50	0,48
	1895-1899	0,03	0,33	0,15	0,48	0,29

Sectors: Amatller (xocolata); Vilaplana i Enesa (farina); La España Industrial, La Fàbrica de la Rambla i Colònia Sedó (tèxtil)

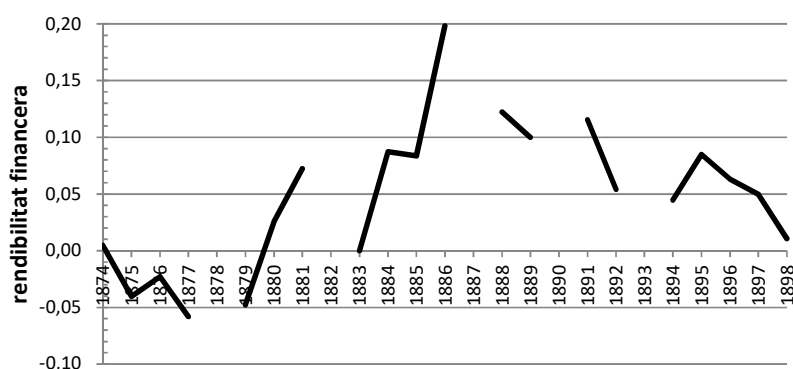
Font: Amatller (AFA, Llibre Diari); Vilaplana i Enesa (Benito i Portellà, 2013); La España Industrial, La Fàbrica de la Rambla i Colònia Sedó (Soler, 1994)

L'evolució de l'endeutament presenta un escenari semblant. A la dècada dels 70, el grau de dependència de fons aliens a Chocolates Amatllera semblant als de la Fàbrica de la Rambla i de la Colònia Sedó; en canvi, La España Industrial comptava amb un nivell de fons propis molt més elevat. Però la tendència d'Amatller fou apostar de forma decidida pels recursos propis, i el seu coeficient d'endeutament assolí uns nivells tan baixos (poca dependència de finançament extern) que quedava molt per sota dels de la resta d'empreses comparades.

## B. La rendibilitat financera

La rendibilitat financera mesura la capacitat d'una empresa de remunerar els seus accionistes. El cas de Chocolates Amatller presenta una situació particular per a aquest anàlisi, ja que al mantenir unides la comptabilitat personal i de l'empresa, no hi havia repartiment de dividendes. L'augment de beneficis durant el període de consolidació de la producció xocolatera va comportar una major rendibilitat financera que s'hauria transformat en dividendes pels accionistes. Però al tractar-se d'una empresa unipersonal, aquests recursos eren absorbits per la mateixa empresa incrementant-ne els fons propis. Com que la rendibilitat financera es calcula dividint els beneficis entre els fons propis, el resultat explica una disminució de la rendibilitat financera malgrat un nivell alt de beneficis.

**Taula 20: Evolució de la rendibilitat financera. Chocolates Amatller, 1874-1898**



Font: AFA. Fons Empresa. Llibre Diari (1874 – 1898 a 31 de desembre, apunt comptable de tancament de l'any)

Per complementar l'estudi de la rendibilitat del negoci es pot calcular la relació entre els beneficis i els actius (rati de rendibilitat econòmica). El resultat és similar al rati de rendibilitat financera: presenta un període negatiu a causa de les pèrdues, i una posterior millora gràcies a l'especialització en la xocolata. Per tal de separar els actius del negoci i els actius personals de l'empresari, s'ha calculat una rendibilitat econòmica dels actius productius; la rendibilitat augmenta (ja que el quocient disminueix al no tenir en compte les cases ni el mobiliari personal), però la tendència és la mateixa que en la rendibilitat financera i econòmica pel total dels actius.

**Taula 21: Càlcul de la rendibilitat financera i econòmica. Chocolates Amatller, 1874-1898**

		1874-1879	1880-1884	1885-1889	1890-1894	1895-1898
Rendibilitat financera	benefici / fons propis	- 0,05	0,07	0,13	0,08	0,05
Rendibilitat econòmica	benefici / actius	- 0,03	0,06	0,12	0,07	0,05
Rendibilitat econòmica*	benefici / actius (productius)	- 0,04	0,09	0,16	0,09	0,06
*només actius productius (sense cases ni mobiliari personal)						

Font: AFA Fons Empresa. Llibre Diari (1874 – 1898 a 31 de desembre, apunt comptable de tancament de l'any)

Comparant la rendibilitat financera d'Amatller amb les altres empreses (hi afegim el fabricant xocolater anglès Rowntree<sup>65</sup>), observem que en el punt de partida de la xocolatera catalanala rendibilitat financera és negativa, contrastant amb els beneficis de les cotoneres. Però a partir de la reorientació del negoci, la seva rendibilitat financera i econòmica passa a ser significativament superior respecte a les empreses tèxtils. La xocolatera Rowntree i la farinera Vilaplana i Enesa també presenten una rendibilitat superior, la qual cosa mostra que aquestes empreses agroalimentàries, més petites que les cotoneres, eren també més rendibles, si el negoci estava ben orientat.

<sup>65</sup> Rowntree va començar com un petit negoci de confiteria a la ciutat anglesa de York l'any 1862. Durant la dècada dels anys 30 del segle XX va fer el salt internacional gràcies als seus productes estrella: Kit-Kat i Smarties. Al llibre *Rowntree and the Marketing Revolution* (1995), Robert Fitzgerald estudia l'evolució del negoci des de la seva fundació fins a la compra per part de Nestlé l'any 1988. Hi ha un recull de dades de vendes i resultats de l'empresa des de l'any 1870, del seu capital des de l'any 1888 i de l'estructura dels actius de l'empresa a partir del 1929.

**Taula 22: Comparativa de rendibilitat financera. Chocolates Amatller – Vilaplana i Enesa – La España Industrial – Fàbrica de La Rambla – Colònia Sedó – Rowntree, 1874-1899**

		Chocolates Amatller	Vilaplana i Enesa	La España Industrial	Fàbrica de La Rambla	Colònia Sedó	Rowntree
Rendibilitat financera	1874-1879	- 0,05		0,07	0,15	0,13	
	1880-1884	0,07		0,07	0,02	0,08	
	1885-1889	0,13		0,01	-0,04	0,03	0,05
	1890-1894	0,08	0,21	0,05	0,04	0,14	0,05
	1895-1899	0,05	0,55	0,06	-0,01	0,07	0,24
Rendibilitat econòmica	1874-1879	- 0,03		0,07	0,35	0,07	
	1880-1884	0,06		0,07	-0,01	0,04	
	1885-1889	0,12		0,01	-0,02	0,02	
	1890-1894	0,07	0,05	0,09	0,03	0,08	
	1895-1899	0,05	0,19	0,05	-0,01	0,05	

*Sectors: Amatller i Rowntree (xocolata); Vilaplana i Enesa (farina); La España Industrial, La Fàbrica de la Rambla i Colònia Sedó (tèxtil)*

Font: Amatller (AFA, Llibre Diari); Vilaplana i Enesa (Benito i Portellà, 2013); La España Industrial, La Fàbrica de la Rambla i Colònia Sedó (Soler, 1994); Rowntree (Fitzgerald, 1995)

## 5. Conclusions

Durant la segona meitat del dinou, la xocolata passà de ser una beguda estimulant produïda manualment i reservada a les classes benestants, a un aliment amb alt valor nutritiu produït industrialment i accessible a les classes populars. La industrialització de la fabricació de xocolata va fer de la producció d'aquest aliment un negoci rentable i va impulsar el creixement d'un sector amb marques reconegudes com la barcelonina Chocolates Amatller.

La historiografia econòmica espanyola presenta pocs estudis sobre els processos d'industrialització del sector agroalimentari, si ho comparem amb el cas del tèxtil. Més concretament, el sector xocolater és un gran desconegut, malgrat que la xocolata va entrar a Europa a través d'Espanya i aquesta en fou la principal consumidora fins a mitjans segle XIX. A més, la mecanització del seu procés de fabricació, de la molta manual als cilindres moguts per vapor, constitueix un exemple d'industrialització del sector alimentari. Per altra banda, la contribució industrial demostra que el seu pes era equiparable al del sector del sabó o del paper, àmbits més estudiats que no pas el xocolater.

Catalunya, definida per Nadal com “la fàbrica d'Espanya” (1986), va concentrar la seva industrialització en el tèxtil. Tanmateix, a partir de la segona meitat del XIX, va apostar pel desenvolupament de petites empreses agroalimentàries orientades cap als productes processats que podien aportar un valor afegit. Els subsectors d'especialització catalans de les pastes de sopa, les



galetes i la xocolata van ser líders a Espanya durant aquest període. El cas d'estudi de Chocolates Amatller és un exemple del procés d'industrialització d'aquestes empreses catalanes, amb la incorporació del canvi tecnològic i l'aposta per la mecanització de la producció.

L'experiència dels Amatller demostra la importància de l'especialització, la recerca del valor afegit i la diferenciació com a estratègia empresarial. L'aposta d'Antoni Amatller d'abandonar la compravenda de colonials per centrar-se en la fabricació i comercialització de xocolata fou un èxit gràcies tant a la modernització dels processos productius com a la implementació de noves iniciatives comercials. Amb una evolució semblant als casos de les angleses Cadbury i Rowntree, el negoci va créixer i les vendes de xocolata Amatlleres van estendre per tota Espanya. Tot i ser una empresa agroalimentària, va arribar a ser més rendible que les grans cotoneres catalanes de l'època.

Aquest creixement es va finançar mitjançant recursos propis, reinvertint el benefici del negoci i sense accedir als mercats bancaris; una estratègia habitual entre l'empresariat català de finals del segle XIX. Fins i tot l'emblemàtica residència d'Antoni Amatller es va pagar íntegrament sense haver de recórrer a cap préstec o hipoteca. Amb tot plegat, el propietari de Chocolates Amatller esdevingué un membre rellevant de l'exclusiva elit burgesa resident al Passeig de Gràcia de Barcelona.

L'accés a l'arxiu de l'empresa (mai estudiat fins ara) genera la possibilitat d'explicar en profunditat la història del fabricant xocolater més conegut de Barcelona i, per extensió, completar el relat de la industrialització agroalimentària a Catalunya des de l'àmbit de la història econòmica de l'empresa.

## **FONS DOCUMENTALS**

Arxiu Foment del Treball Nacional (AFNT)

Estadística de la Contribución Industrial y de Comercio. Dirección General de Contribuciones.

Anys: 1856, 1863, 1879, 1889, 1906, 1915.

Arxiu Fundació Amatller (AFA)

Fons Empresa. Caixes: 1, 140, 191, 201, 203, 205, 210, 215, 231, 232, 233.

Llibres Diari i Major: 1874 a 1899.

Arxiu Històric de Sant Martí (AHSM) – Ajuntament de Barcelona

Expedients: 0102\_00\_1879 i 0895\_00\_1886

Hemeroteca Digital de la Biblioteca Nacional de España

Diario de Avisos de Madrid: 29/01/1818; 22/02/1830. [En línia. Data de consulta: 12/04/2020],

<http://hemerotecadigital.bne.es>

Hemeroteca Digital de La Vanguardia

14/06/1914.[En línia. Data de consulta: 12/04/2020],

<http://hemeroteca.lavanguardia.com>

## **BIBLIOGRAFIA**

ALONSO, Fernando (2020). “La exitosa historia de la pionera fábrica de chocolate ‘La Riojana’ en Málaga”, *Tribuna de la Historia en Diario Sur*. [En línia. Data de consulta: 12/04/2020], <http://diariosur.es/>.

BARCIELA, Carlos, GIRÁLDEZ, Jesús y LÓPEZ, Immaculada (2005). “Sector agrario y pesca”, dins CARRERAS, Albert i TAFUNELL, XAVIER (2005), dir. *Estadísticas históricas de España, siglos XIX y XX*. Bilbao, Fundación BBVA, pp. 244-357.

BARRY CALLEBAUT (2019). Manual para la fabricación de chocolate. Vic.

BENITO, Helena i PORTELLA, Jaume (2013). “Del comercio a la industria harinera: la sociedad Vilaplana, Enesa y Cia en la fábrica de Campdorà (Girona), 1893-1897”, *Revista Española de la Historia de la Contabilidad*, nº19, pp. 205-229.

BENAU, Josep M., NADAL, Jordi i SUDRIA, Carles (2012). “La formació d’una societat industrial, 1833-1935”, dins BENAU, Josep M., NADAL, Jordi i SUDRIA, Carles (dir.) (2012). *Atles de la industrialització de Catalunya (1750-2010)*. Barcelona, ed. Vicens Vives, pp. 57-161.

BLAZQUEZ (2018). “Galerías temáticas de grandes empresarios: Antonio López”, *Archivo Histórico de la Oficina Española de Patentes y Marcas*. [En línia. Data de consulta: 12/04/2020], <http://historico.oepm.es/>

CAMPS, Enriqueta. (1997): “Las transformaciones del mercado de trabajo en Cataluña (1850-1925)”. *Revista de historia industrial*, ISSN 1132-7200, no11, 1997, pp. 45-72.

CARMONA, Xoán. (1994). “Recursos, organización y tecnología en el crecimiento de la industria española de conservas de pescado 1900-1936”, dins NADAL, Jordi i CATALAN, Jordi (1994) (dir.). *La cara oculta de la industrialización española. La modernización de los sectores no líderes (siglos XIX y XX)*. Madrid, Alianza Editorial, pp. 127-161.

CARRERAS, Albert (1990). “Fuentes y datos para el análisis regional de la industrialización española”, dins NADAL, Jordi i CARRERAS, Albert dir. (1990). *Pautas regionales de la industrialización española (siglos XIX y XX)*. Barcelona, ed. Ariel, pp. 3-22.

CARRERAS, Albert (1990). “Cataluña, primera región industrial de España”, dins NADAL, Jordi i CARRERAS, Albert dir. (1990). *Pautas regionales de la industrialización española (siglos XIX y XX)*. Barcelona, ed. Ariel, pp. 259-288.

CARRERAS, Albert (2005). “L’economia barcelonina durant el Sexenni: entre les oportunitats d’enriquiment i les amenaces de la liberalització.” Transcripció de la intervenció oral a la sessió de treball del XII Congrés d’Història de Barcelona, 30/11/2005, Barcelona, Universitat Pompeu Fabra: Quaderns d’història.

CARRERAS, Albert (2005). “Rentas”, dins CARRERAS, Albert i TAFUNELL, XAVIER (2005), dir. *Estadísticas históricas de España, siglos XIX y XX*. Bilbao, Fundación BBVA, pp. 244-357.

CATALAN, Jordi (1990). “Capitales modestos y dinamismo industrial: orígenes del sistema de fábrica en los valles guipuzcoanos, 1841-1918”, dins NADAL, Jordi i CARRERAS, Albert dir. (1990). *Pautas regionales de la industrialización española (siglos XIX y XX)*. Barcelona, ed. Ariel, pp. 125-158.

CLARENCE-SMITH, William Gervase (2010). *CocoaandChocolate, 1765-1914*. Londres, ed. Routledge.

COE, Sophie i COE, Michael (1996). *TheTrueHistory of Chocolate*. Londres, ed. Thamesand Hudson.

DROUARD, Alain (2013). *Thefood industries of Europe in the nineteenth and twenieth centuries*. Farnham, ed. Ashgate.

FITZGERALD, Robert (1995). *Rowntree and the Marketing Revolution, 1862-1969*. Cambridge, ed. University Press.

GIRALT, Emili (1993). “L’elaboració de vins escumosos catalans abans de 1900”, en “Vinyes i vins: Mil anys d’història”, Barcelona, Universitat de Barcelona, pp. 37-82.

GARRABOU, Ramon i CUSSÓ, Xavier (2007). “La transición nutricional en la España contemporánea: las variaciones en el consumo de pan, patatas y legumbres (1850-2000)”, *Investigaciones de Historia Económica*, 7, pp- 69-100.

GONZALEZ, Jose María (2006). “Balbuceos y primerospasos de la Historia de la Contabilidad en España”, *Revista Española de Historia de la Contabilidad*, N°5, pp. 39-64.

GOXENS, Antonio (1974). “*Investigación de la evolución doctrinal de la contabilidad en Barcelona entre 1795 y 1901*”. Ed. Universitat de Barcelona.

HARWICH, Nikita (1992). *Histoire du Chocolat*. Paris, ed. Desjonquères.

MARTÍ, Maria Antònia (2004). *El plaer de la xocolata. La història i la cultura de la xocolata a Catalunya*. Barcelona, ed.Cossetània.

MALUQUER DE MOTES, Jordi (2004). “La industrialización de Cataluña: un balancehistoriográfico”, *UHE Working Papers*, 2, Universitat Autònoma de Barcelona.

MANZANARES, Domingo Antonio (2003). “Las etapas del desarrollo de la industria de conservasvegetales en la región de Murcia, 1890-2000” en Barciela López i Di Vittorio *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX*, Universitat d’Alacant, pp.103-136.

- LOPEZ, Matías (1869). *El chocolate*. Madrid, Ed. López y López.
- LOPEZ, Matías (1875). *El chocolate. Su origen, su fabricación y su utilidad*. Madrid, Ed. López y López.
- MARTÍ, Maria Antònia (2004). *El plaer de la xocolata*. Barcelona, Ed. Cossetània.
- MARTIN, Manuel. (1994). “Del trapiche a la fábrica de azúcar, 1779-1904”, dins NADAL, Jordi i CATALAN, Jordi (1994) (dir.). *La cara oculta de la industrialización española. La modernización de los sectores no líderes (siglos XIX y XX)*. Madrid, Alianza Editorial, pp. 43-98.
- MORENO, Javier (2008). “Tecnología, empresa y mercado en la fabricación española de galletas, 1790-1936”, *Revista de Historia Industrial*, 37, pp. 15-55.
- MORENO, Javier (2019). “El fraude en el pago de la Contribución Industrial y de Comercio en España: el caso de los harineros, 1845-1907”, *Investigaciones de Historia Económica*, 15, pp. 165-176.
- NADAL, Jordi (1987). “La industria fabril española en 1900: una aproximación” en Carreras, Sudrià i Nadal “La economía española en el siglo XX: una perspectiva histórica, Barcelona, ed. Ariel, pp. 23-61.
- NADAL, Jordi (1992). *Moler, Tejer y Fundir*. Barcelona, ed. Ariel.
- NADAL, Jordi i CATALAN, Jordi (1994) (dir.). *La cara oculta de la industrialización española. La modernización de los sectores no líderes (siglos XIX y XX)*. Madrid, Alianza Editorial.
- NADAL, Jordi i TAFUNELL, Xavier (1992) *Sant Martí de Provençals. Pulmó industrial de Barcelona, 1847-1992*. Barcelona, ed. Columna.
- NICOLAU, Roser (2005). “Población”, dins CARRERAS, Albert i TAFUNELL, XAVIER (2005), dir. *Estadísticas históricas de España, siglos XIX y XX*. Bilbao, Fundación BBVA, pp. 71-144.
- RAMON, Ramon. (2000). “La exportación española de aceite de oliva antes de la Guerra Civil: empresas, mercados y estrategias comerciales”, *Revista de Historia Industrial*, 17, pp. 97-149.

PRIETO, Claudia (2015). *Chocolate y publicidad en Asturias*. Gijón, ed. Muséu del Pueblu d'Asturies.

PUIG, Núria. (1994). "Modernización y regulación. La industria alcoholera española", dins NADAL, Jordi i CATALAN, Jordi (1994) (dir.). *La cara oculta de la industrialización española. La modernización de los sectores no líderes (siglos XIX y XX)*. Madrid, Alianza Editorial, pp. 99-126.

PUJOL ANDREU, Josep (2003). "Sobre los orígenes de la industrialización en el sector alimentario: Cataluña, 1880-1935", UHE Working Papers, 2, Universitat Autònoma de Barcelona.

ROMERO, Juanjo (2005). *La construcción de la cultura del oficio durante la industrialización: Barcelona, 1814-1860*. Barcelona, ed. Icaria.

ROSES, Joan, MARTINEZ-GALARRAGA, Julio i TIRADO-FABREGAT, Daniel (2010). "The upswing of regional inequality in Spain (1860-1930)". *Explorations in Economic History*, vol.47, pp. 244-257.

SANCHEZ, Alex (2012). "Els orígens de la industrialització, 1750-1832", dins BENAUL, Josep M., NADAL, Jordi i SUDRIA, Carles (dir.) (2012). *Atles de la industrialització de Catalunya (1750-2010)*. Barcelona, ed. Vicens Vives, pp. 12-35.

SANT, Jordi (2017) "El comerç de cacau entre l'illa de Bioko i Barcelona: La Unió de Agricultores de la Guinea Española (1880-1941)", Universitat Pompeu Fabra, Dir: Dr. Rodrigo y Alharilla.

SOLER, Raimon (1994). "Estratègies empresarials en la indústria cotonera catalana. El cas de la Fàbrica de la Rambla de Vilanova, 1833-1965", Universitat de Barcelona, Dir: Dr. Jordi Nadal.

TATJER, Mercè (2014). *Barcelona, ciutat de fàbriques*. Barcelona, ed. Albertí.

VALLS-JUNYENT, Francesc (2016). "Els debats entorn dels orígens setcentistes de la industrialització catalana", *Butlletí de la Societat Catalana d'Estudis Històrics*, 27, pp. 235-260.

VALLS-JUNYENT, Francesc (2017). "La indústria del cava. De la substitució d'importacions a la conquesta del mercat internacional", *Notes*, 22, pp. 105-142.

VELASCO, José (1989). “La industrialización malagueña. Una aproximación”, *Estudios de Arte, Geografía e Historia*, 12, pp. 315-342.

VICENS i VIVES, Jaume (1961). *Cataluña en el siglo XIX*. Barcelona, ed. Rialp.

VILAR, Pierre (1974). “La Catalunya Industrial: Reflexions sobre una arrancada”, *Recerques: Història, economia i cultura*, N°3, pp. 11-20.

ZAMBRANA, Juan F. i PAREJO, José A. (1994). “La modernización de la industria del aceite en España en los siglos XIX y XX”, dins NADAL, Jordi i CATALAN, Jordi (1994) (dir.). *La cara oculta de la industrialización española. La modernización de los sectores no líderes (siglos XIX y XX)*. Madrid, Alianza Editorial, pp. 13-42